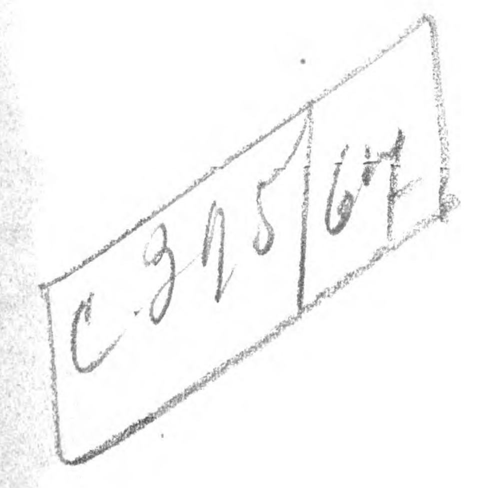



Tabact.
ACP
MCMII




C 325
67

Gründliche Anweisung
zur
echten und vollkommensten Verfertigung
aller Sorten
Schnupf- und Rauchtabacke,
sowie der
Strangtabacke und Cigarren;
ferner

zur Veredlung aller schlechten Sorten derselben; Anleitung, wie man allen Arten verdorbener Tabacke ihre frühere Güte wiedergiebt, um sie wieder brauchbar und verkäuflich zu machen, nebst Anweisung zur Zubereitung der hierzu erforderlichen Saucen.

Ein unentbehrliches Handbuch
für
Tabacksfabrikanten, Tabackshändler, sowie auch Tabacksraucher und Schnupfer.

Von
Friedrich Bodenbruck,
praktischem Tabacksfabrikanten.

Quedlinburg und Leipzig.
Druck und Verlag von Gottfr. Basse.
1851.

0

Gründliche Anweisung
zur
echten und vollkommensten Verfertigung
aller Sorten

Schnupf- und Rauchtabacke,

sowie der

Strangtabacke und Cigarren;

ferner

zur Veredlung aller schlechten Sorten derselben; Anleitung, wie man allen Arten verdorbener Tabacke ihre frühere Güte wiedergiebt, um sie wieder brauchbar und verkäuflich zu machen, nebst Anweisung zur Zubereitung der hierzu erforderlichen Saucen.

Ein unentbehrliches Handbuch
für
Tabacksfabrikanten, Tabackshändler, sowie auch Tabacksraucher und Schnupfer.

Von
Friedr. Bodenbruck,
praktischem Tabacksfabrikanten.

Quedlinburg und Leipzig.
Druck und Verlag von Gottfr. Basse.
1851.

Vorwort.

Unter den bereits erschienenen Schriften für Tabacksfabrikanten ist gewiß keine vorhanden, welche den Käufer so befriedigen wird, wie die vorliegende.

Da ich auf die gründliche Erlernung dieses Geschäfts viele Kosten und Zeit verwendet habe und dadurch nach und nach auf den wahren Grund der Sache gekommen bin, so habe ich den Entschluß gefaßt, hier die gänzliche Zubereitung aller echten und erdenklichen Schnupf-, Rauch- und Strangtabacke, sowie auch die Verfertigung der Cigarren, in ihrem ganzen Umfange zu veröffentlichen und die Zubereitung der hierzu erforderlichen Saucen, gleichsam die Seele des Ganzen, zu beschreiben.

Auch für Tabackshändler, Tabacksschnupfer und Tabacksraucher ist auf's Beste gesorgt. Es wird ihnen hier die wahre Anleitung gegeben, sich viele herrliche Tabacke selbst zu verfertigen, allen Arten verdorbener Tabacke ihre frühere Güte wiederzugeben, um sie wieder brauchbar und verkäuflich zu machen und auch alle Geheimnisse mitgetheilt, jede Sorte schlechter Tabacke

dergestalt zu veredeln und zu sauciren, daß sie im Geschmack und Geruch den feinsten derselben völlig gleichkommen.

Alles dieses habe ich aufrichtig und zugleich in möglichster Kürze mitgetheilt, so daß jeder Liebhaber des Tabacks, sowie der Tabacksfabrikant gewiß sehr zufrieden stellende Belehrungen und Anweisungen erhalten.

Der Herausgeber.

I.

Die Verfertigung aller Arten
Schnupftabacke
und
Veredlung aller schlechten Sorten derselben.

1.
Zubereitung der besten Dünkirchener Carotten zu St. Omer.
Nr. 1.

Zu diesem Zwecke nimmt man 100 Pfund der besten dunkelbraunen virginischen Tabacksblätter, befreiet sie von ihren unteren Stengeln oder Rippen, welche etwa 6 Zoll lang herausgebrochen werden müssen, weil sonst der Taback viel von seinem Ansehn verlieren würde. Diese Rippen werden nun weggelegt, um sie nachher zu andern Sorten Taback zu gebrauchen, wie ich hernach beschreiben werde.

Hat man also nun 100 Pfund dieser stengelfreien Blätter in Bereitschaft, so werden sie auf nachstehende Art saucirt oder gebeizt; denn ohne diese Arbeit würde man keine gute Carotte zu machen im Stande sein. Die Brühe dazu wird folgendermaßen bereitet:

4 Pfund beste, große, spanische Rosinen werden mit 11 Quart reinem Flußwasser zugedeckt abgekocht.

Dann stößt man 3 Pfund gute Tamarinden mit ihren Kernen zu einem recht feinen Brei und vermischt diesen mit der noch heißen Rosinenbrühe, welche alsdann zugedeckt hingestellt wird.

Nun werden 1½ Pfund reine Wacholderbeeren gestoßen, eine alte, gute Carotte auseinander gerissen und 1½ Pfund brauner Candiszucker gestoßen. Dieses alles läßt man mit 4 Eimern Flußwasser unter oftmaligem Umrühren abkochen und filtrirt nachher diese Brühe so warm wie möglich in ein hierzu schickliches Fäßchen. In dieser Brühe wird nun, indem selbige fleißig gerührt wird, noch 8 Pfund Kochsalz, 5 Pfund gute Pottasche, 3 Pfund Syrup und 6 Quart guter rother Franzwein aufgelöst. Ist dies geschehen, so drückt man den Saft aus 10 Stück frischen Citronen aus und giebt ihn dazu, vermischt auch noch die Tamarinden-Brühe damit, und läßt endlich in dieser Mischung noch 1½ Pfd. ägyptischen Salmiak auflösen.

Zum Beizfasse kann man sich mit Nutzen eines leeren Essig- oder auch eines Weinfasses bedienen. Man erspart hierbei einen großen Theil Sauce, als bei ganz neuen Fässern. Hat man nun das Beizfaß, worin unten ein Loch gebohrt werden muß, in Bereitschaft, so nimmt ein Arbeiter eine Hand voll nach der andern von dem Tabacke, tunkt sie in die Brühe, so daß sie durchaus davon naß werden, läßt sie ablaufen und legt sie eine Hand hoch in das Faß, wobei die Blätter so fest wie möglich hineingedrückt werden müssen. Ist nun die erste Lage so eingedrückt, so wird auf dieselbe Art eine Lage querüber gelegt, und

so fort, bis alle Blätter wohlbenetzt, Lage für Lage, eingelegt worden sind. Die sich unten sammelnde Brühe wird abgezapft und wieder über den Taback gegossen. Nun läßt man Alles drei Wochen lang, mit einem schweren Deckel beschwert, ruhig stehen und dann erst sind die Blätter zum Carottenziehen fertig.

Was nun das Carottenziehen anbelangt, so wird damit also verfahren: Sobald die Tabacksblätter aus der Beize gebracht worden, werden dieselben dem Carottenzieher zugewogen und zwar 3 bis 4 Pfund Taback zu einer Carotte. So viel Carotten gemacht werden sollen, so viel leinene Tücher sind auch erforderlich; sie sind länglich spitz zugeschnitten und haben an jedem Ende einen 2 Ellen langen starken Bindfaden. Die Tücher werden alsdann auf dem großen Arbeitstische aus einander gebreitet und auf jedes derselben die Blätter so gelegt, daß die Carotte in der Mitte hoch und an beiden Enden spitz zuläuft. Sind nun die Blätter so auf das Tuch gelegt, so werden sie recht fest zusammengedrückt, in das leinene Tuch so fest wie möglich eingeschlagen und mit dem daran befindlichen Bindfaden zugebunden, damit es eine Art Carottengestalt annimmt. Diese Arbeit nennt man „Poppen machen".

Hat man nun die ganzen Blätter auf vorbeschriebene Art zu Poppen gemacht, so umwindet man zweitens die ganze Poppe so fest als nur irgend möglich mit Bindfaden, damit einestheils keine Luft eindringen kann und anderntheils sie fester und dichter werde. Sind nun alle Poppen mit Bindfaden fest

umschnürt, so werden sie luftig hingelegt, damit sich die Blätter innig vereinigen und gleichsam ein Ganzes bilden.

Haben sie nun so 14 Tage gelegen, so wickelt man allen Bindfaden wieder los, befreiet sie auch von den sie umgebenden Tüchern, und windet sie dann zum zweiten Male auf vorbenannte Art so fest wie möglich wieder um, und schnürt auch denselben Bindfaden wie das erste Mal wieder herum, so daß man kein leinenes Tuch mehr daran sehen kann. Nun wird man finden, daß die Poppe um ein Bedeutendes dünner und zugleich fester geworden ist.

Diese Poppen müssen nun 3 bis 4 Wochen wieder luftig hingelegt werden, dann wird aller Bindfaden losgemacht, das Tuch abgenommen, welches wieder ausgewaschen und getrocknet werden muß.

Sobald jetzt wieder der Bindfaden und die Tücher abgenommen worden sind, heißt es nicht mehr Poppe, sondern Carotte, welche nun der Haltbarkeit wegen ganz egal mit Bindfaden umwickelt oder ficelirt wird. Die fertigen Carotten werden dann in einem luftigen Keller auf einem hierzu schicklichen Gestelle aufbewahrt; jedoch ist nicht zu vergessen, daß sie die ersten 3 Monate alle Woche einmal umgepackt werden. Sind sie so 8 bis 10 Monate alt geworden, so kann man sie schon gebrauchen; besser ist indeß, wenn sie 1 bis 2 Jahre liegen: wonach sie sich wie Speck aus einander schneiden lassen, und von einem herrlichen, kräftigen Geruche sind.

Alles dieses habe ich nun nach Möglichkeit er=

klärt; es wird aber dennoch schwer halten, daß ein Arbeiter, welcher nie dergleichen gesehen oder gemacht hat, alle nöthigen Handgriffe daraus erlernen kann; deshalb rathe ich, soll diese Arbeit rasch und mit Nutzen vor sich gehen, einen Arbeiter anzunehmen, der schon diese Arbeit gethan oder machen gesehen hat.

Sollen nun die Carotten zum Schnupftaback umgewandelt werden, so bediene man sich hierzu folgender einfachen Maschine, welche ich genau beschreiben werde, damit sich Jeder einen Begriff von deren Wirksamkeit machen kann. Sie ist eine der neuesten Erfindungen, sehr bequem zu handhaben, und nützlich, weil hierzu nicht viele Auslagen erforderlich sind.

Ein von starkem Holz gemachtes Tischgestell hat oben anstatt des Tischblattes lauter Sägeblätter, welche etwa einen Strohhalm breit von einander abstehen, und vorn und hinten gehörig angeschroben werden können. Sie werden so gelegt, daß, wenn die Zähne des einen Blattes rechts laufen, die des andern links laufen müssen, weil die Maschine mit jedem Zuge wirken muß. Hat man nun so das Gestell voller Sägeblätter gelegt, so kann man auf denselben Carotten klein reiben.

Um nun aber mehr als eine Carotte jedesmal nehmen zu können, ist eine eiserne Büchse nöthig, worin man nach Belieben 3 bis 4 Carotten schlagen kann, je nachdem dieselbe groß oder klein ist. Auf der hierzu erforderlichen Büchse, welche von viereckiger Gestalt sein muß, ist oben eine eiserne Schraube, wodurch ein Deckel herunter geschroben werden kann, damit, wenn

die Carotten unten abgerieben sind, der Deckel dieselben immer wieder heruntertreibt. Auf beiden Seiten der Büchse ist eine eiserne Angriffsstange, damit ein Arbeiter dieselbe bequem hin- und herschieben kann. Um nun aber dieses Hin- und Herschieben noch zu erleichtern, ist hinter der Büchse ein eisernes Rohr, in welches eine lange hölzerne Stange hineinpaßt, welche nach aufwärts geht, und die oben wieder an eine lange Querstange befestigt ist, so wie man bei den Färbern und Kattunglättern solche Glättstangen findet.

Von vorn kann man die Büchse aufmachen, um die Carotten hinein zu thun. Sie werden von allem Bindfaden befreit, sodann in eine von starkem Holz gemachte Form, welche inwendig mit der Büchse von gleicher Größe sein muß, fest eingeschlagen. Wenn nun die Carotten in diese Form fest eingeschlagen sind, so muß dieses Stück gerade in die Büchse passen und eben so fest darin sitzen, als wenn der Taback in die Büchse selbst hineingeschlagen wäre.

Auf diese Art kann man täglich einen großen Theil Carotten klein machen. Unten und zur Seite des Gestells wird es mit grobem Leinen umhangen, damit kein Taback seitwärts herausfällt. Wer diese Maschine erst recht kennt, wird gewiß mit deren Wirkung außerordentlich zufrieden sein.

2.

Zubereitung der besten Carotten nach holländischer Art.

Hundert Pfund ausgerippte, virginische Blätter

werden mit nachstehender Sauce behandelt, zu deren Abkochung man einen Kessel, welcher 6 bis 8 Eimer hält, gebraucht. Man nimmt

1½ Pfund gute Wacholderbeeren,
1 = Salz aus Weinstein und Salpeter *),
3 = der fettesten virginischen Blätter und
2 = kleine Rosinen,

werden mit 4 Eimer Flußwasser eine Stunde zugedeckt abgekocht. Diese Brühe wird dann in ein Fäßchen filtrirt und die zurückgebliebenen dicken Sachen rein ausgedrückt.

Dann nimmt man 4 Pfund Tamarinden, die man mit ihren Kernen zu einem feinen Brei stößt, welcher dann zu dem Uebrigen in's Faß gethan wird. Nun thut man noch

4½ Quart weißen Franzwein,
2 = besten Franzbranntwein,
2½ Pfund guten Syrup,
6 = reines Kochsalz,

---

*) Dieses Salz, welches durch Verbrennung eines Theils Weinstein und eines Theils Salpeter hervorgebracht wird, verdient unstreitig bei der Schnupftabacksfabrikation unter allen Salzen den Vorzug.

Es werden nämlich 2 Pfund rother Weinstein und 2 Pfund gut ausgetrockneter Salpeter fein gestoßen und mit einander vermischt. Diese Mischung thut man in einen Mörser, welcher unter einen Schornstein, wo der Zug ist, hingestellt wird. Nun nimmt man eine kleine glühende Kohle und zündet damit die im Mörser befindliche Mischung an. Wenn es nun ausgebrannt ist, so wird das zurückbleibende weiße Salz sogleich gestoßen und in einen Steintopf gethan, welcher mit einer nassen Blase zugebunden werden muß, weil sonst dieses flüchtige Salz durch die Einwirkung der Luft zerfließen würde.

2½ Pfund Pottasche und
1 „ gestoßenen Salmiak

dazu, rührt Alles aufs Beste durch, damit sich die Salze wohl auflösen, so ist die Brühe zum Einbeizen der Blätter fertig. Das Beizen derselben, sowie hernach das Carottenziehen werden auf die nämliche Art und Weise gemacht, wie ich in Nr. 1 beschrieben habe. Nach Verlauf von einem Jahre wird man herrliche Carotten haben, mit welchen man äußerst zufrieden sein wird.

3.

Carotten auf englische Art zuzubereiten.

Hundert Pfund gute, braune, virginische Blätter werden ausgerippt und mit nachstehender Brühe behandelt. Es werden

2 Pfund gute Wacholderbeeren, gestoßen,
2 „ „ Rosinen,
3½ „ fette virginische Blätter,
2 „ Zwetschen,

in 5 Eimer Flußwasser nach und nach abgekocht. Dann gießt man diese Brühe in ein Faß und fügt hinzu:

6 Quart Malaga,
1 Pfund Salz, aus Weinstein und Salpeter,
5 „ Steinsalz, fein gestoßen,
½ „ Salmiak, „ „
3½ „ allerbeste Pottasche.

Haben sich diese Salze wohl aufgelöst, so giebt man noch 3½ Pfund Syrup, den Saft aus 12 fri=

schen Citronen und 5 Quart Rum dazu, so ist die Sauce fertig. Hiermit werden nun die vorbenannten 100 Pfund Blätter durchaus befeuchtet und in's Beizfaß fest eingedrückt. Wenn sie so 14 Tage darin gelegen haben, so werden die Blätter zu Carotten verarbeitet, welche von einer vortrefflichen Güte und in sehr gutem Rufe sind.

4.

Die vorzüglichsten Arten „Faßgutes" zuzubereiten.

Nr. 1. Die Zubereitung des sogenannten Faßgutes ist für den Fabrikanten unstreitig von vielem Nutzen, weil diese Arbeit nicht so viel Zeit und Mühe erfordert, als wenn man erst Carotten macht. Der hieraus gewonnene St. Omer kommt dem Carottentaback fast gleich, ja Einige wollen ihn demselben fast vorziehen. Es wird also damit verfahren:

Man nimmt 100 Pfund stengelfreie, virginische Blätter, welche man mit nachstehender Sauce vollkommen durchnäßt:

6	Pfund	Tamarinden,
4	=	**Sal tartari,**
1	=	Sassafraß,
2½	=	gr. Vitriol,
2	=	Galläpfel,
1	=	Salmiak,
1	=	Blauholz,

werden in 8 Eimer Wasser zwei volle Stunden wohl zugedeckt abgekocht. Dann thut man das dazu erforderliche Salz und 1 Eimer rothen Drub hinzu. Ist

dies geschehen, so wird der Taback in diese Sauce getaucht und in ein Faß, jedoch ohne daß unten ein Loch, wie bei den andern Beizfässern, ist, hineingepackt. Dann hat man eine hierzu erforderliche Presse nöthig, welche man auf den im Faß befindlichen Taback setzt und denselben so lange wie möglich schraubt, bis die im Taback befindliche Sauce durch das Faß dringt. Wenn auf diese Art nun das Faß ganz voll Taback ist, so wird es fest zugemacht und an einen kühlen Ort gestellt. Hat er so ¾ bis 1 Jahr ruhig gestanden, so wird er klein gemacht und durch ein Sieb gegeben, wonach man einen herrlichen St. Omer haben wird.

Nr. 2. Man nimmt

3	Pfund	gute Wacholderbeeren,
1	=	Salz aus Weinstein und Salpeter,
2	=	Rosinen,
¾	=	Salmiak,
2½	=	Pottasche,
8	=	Kochsalz,

und kocht alle diese Sachen in 8 Eimer reinem Flußwasser ab. Dann werden in der noch heißen Brühe 4 Pfund gute Tamarinden, welche mit ihren Kernen, zu einem feinen Brei gestoßen werden müssen, aufgelöst, und endlich giebt man noch 4 Quart rothen Franzwein und 2 Quart Franzbranntwein hinzu.

Mit dieser Sauce werden nun 100 Pfund virginische Blätter auf dieselbe Art behandelt, wie ich schon in Nr. 1 vorgeschrieben habe.

Nr. 3. 2 Pfund Pottasche,
1 = Salmiak,
½ Eimer rothen Drub,
3 Pfund Tamarinden,
2 = Blauholz,
1½ = gr. Vitriol,
2 Quart Weinessig,
½ Himpten Salz.

Alle diese Sachen werden mit 3 Eimern Wasser 1½ Stunde lang zugedeckt abgekocht, wonach die Sauce in ein Fäßchen filtrirt und das Rückständige rein ausgedrückt wird.

Hiermit werden nun die 100 Pfund Taback durch und durch befeuchtet und im Uebrigen so behandelt wie in Nr. 1.

5.

Einen herrlichen St. Omer ohne Carotten zuzubereiten.

Um nachstehende Arten Schnupftabacke zu machen, muß man einen Vorrath von Tabacksmehl haben. Der bequemste Weg, um alle Tabacksabgänge, sowie die Rippen derselben, in Mehl zu verwandeln, ist der, daß man alles dieses auf's Beste trocknet und zu einer Tabacksmahlmühle schickt, wo es zu einem feinen Pulver gemacht wird. Man kann auch die getrockneten Rippen in einem großen Mörser feinstoßen; diese Arbeit aber würde da, wo viel solches Mehl gebraucht wird, zu viel Mühe kosten.

Hat man nun einen Vorrath Tabacksmehl in

Bereitschaft, so wird folgende Brühe zum Sauciren des Mehles bereitet:

1 Pfund große Rosinen,
2 = Blauholz,
1 = Wacholderbeeren

werden mit 2 Eimern Flußwasser unter öfterem Umrühren abgekocht und so warm wie möglich in ein Fäßchen gegeben. Dann werden

2 Pfund gestoßene Tamarinden,
2 = Syrup,
3 Quart Malaga,
3 Pfund Pottasche,
8 = Kochsalz und
1 = Salmiak

darin aufgelöst. Um nun den Taback dunkel oder hell zu haben, bedient man sich des Eisenessigs, dessen Zubereitung allein schon ein Geheimniß ist, welches viel werth ist; denn diese Art Eisenessig ist bei der Fabrikation des Schnupftabacks eine herrliche Sache; er theilt demselben nicht allein eine herrliche, gesunde Säure mit, sondern er macht ihn auch schön schwarz. Er wird auf nachstehende Art verfertigt:

Man nimmt 20 bis 30 Pfund ganz reine Eisenfeilspäne, worunter kein Kupfer oder Messing befindlich ist. Diese Späne werden auf Schüsseln, etwa ½ Zoll hoch, auseinander gebreitet, mit Weinessig durchaus befeuchtet und an die Sonne oder an einen warmen Ort gestellt. Nach Verlauf von 24 Stunden sprengt man wieder Essig darauf, mengt Alles untereinander, so daß es allenthalben befeuchtet wird. Hat

man dieses 18 — 20 Mal wiederholt, so wird das Eisen zu einem braunen Staube werden, welcher von den Schüsseln abgenommen und in ein leeres Essigfäßchen geschüttet wird, welches ungefähr 160 Qrt. halten muß. Nun füllt man das Fäßchen voll des stärksten Weinessigs und läßt es 6 Wochen an einem kühlen Orte zugemacht stehen. Nach Verlauf dieser Zeit wird man einen herrlichen Eisenessig haben, der immer besser wird, je länger er steht. Hat man etwas davon gebraucht, so schüttet man so viel Essig hinzu, als man herausgenommen, auch kann man von Zeit zu Zeit etwas Eisenstaub nachschütten. Auf diese Art kann man lange daran haben.

6.

Eine andere Art von St. Omer, ohne Carotten.

Hundert Pfund Blättermehl wird mit nachstehender Brühe angesetzt:

2 Pfund Wacholderbeeren, gestoßen,
2 = Tamarinden, gestoßen,
4 Loth Cassia fistula, =
2 = klein geschnittene Kalmuswurzel.

Hat alles dieses 1 Stunde zugedeckt gekocht, so so wird es in ein Fäßchen gethan, dann vermischt man durch fleißiges Umrühren mit dieser noch warmen Brühe

1½ Pfund vom besten Syrup,
¼ = Pottasche,
4 = Salz,
3 Loth Sal alcali,

8 Loth Salmiak,
½ Quart Weinessig,

läßt alles erkalten, so ist sie zum Gebrauch fertig.

Mit dieser Brühe werden nun alle Tabacksstengel und Blätter, wenn man sie zum feinsten Pulver gemacht hat, zu einem herrlichen St. Omer umgewandelt. Man nimmt nämlich so viel von dem Tabacksmehle, wie man auf dem großen Arbeitstische lassen kann, befeuchtet es nun durch und durch und arbeitet es mit dem Mengsalze gut durch einander. Hat man eine Quantität fertig, so drückt man ihn in einen großen Kasten, deckt ihn gut zu und läßt ihn stehen. Auf diese Art fährt man fort, bis man die ganze Sauce verbraucht hat. Wenn er nun so 8 — 12 Wochen gestanden hat, so wird man einen herrlichen St. Omer haben, welcher, in bleierne Päckchen geschlagen, immer mehr und mehr an Güte zunehmen wird.

7.

Pariser Rappée.

Man kocht in 30 Quart Wasser
8 Pfund getrocknete Pflaumen,
1 = Wacholderbeeren,
4 = Tamarinden,
3 = Syrup,
½ = Salmiak,
1 = Sal tartari,
12 = Salz.

Dann thut man noch 3 Quart Franzbranntwein

und 2 Quart Weinessig hinzu, so ist die Brühe fertig. Hiermit wird nun so viel Blättermehl befeuchtet wie möglich, dann wird der nun fertige Taback in Blei geschlagen, worin er durch's Alter immer schöner wird.

8.

Pariser St. Omer.

10 Pfund getrocknete, wilde Schlehen,
2 = = Zwetschen

werden mit 30 Quart Flußwasser 2 Stunden abgekocht. Dann wird die heiße Brühe durch Leinwand gedrückt, und dann noch

3 Pfund brauner Candis,
½ = Salmiak,
12 = Kochsalz,
1 = Sal tartari

hinzugethan. Ist nun alles zergangen, so werden noch 2 Quart guter Malaga, 1 Quart destillirter Weinessig und 1 Quart guter Franzbranntwein hinzugegeben.

9.

Zubereitung des echten Bolognara-Tabacks.

Zu diesem herrlichen Tabacke, welcher nur noch wenig bekannt ist, werden gelbe virginische oder auch halb maryländischer Taback, der vorher gehörig zu Mehl gemacht worden, gebraucht.

Es wird hierzu folgende Sauce bereitet: In 2 Eimern reinem Flußwasser wird

½ Pfund Melilotenblume,
1 = Honig,
8 = Rosinen,
1½ = Tamarinden, gestoßen,
1 = Zwetschen, gestoßen,

eine volle Stunde unter öfterm Umrühren zugedeckt abgekocht und in ein Fäßchen gethan. Alsdann nimmt man 2 gute Carotten, reißt sie aus einander, gießt 1½ Eimer Wasser darauf und läßt sie 1 Stunde langsam auskochen, wonach die Blätter ausgedrückt werden und die zurückbleibende Brühe in's Faß zu der übrigen gegossen wird.

Dann kommt noch 4 Pfund von der besten Pottasche, 9 Pfd. Kochsalz, ½ Pfd. Salmiak, 4½ Quart alter Franzbranntwein und der Saft aus 5 guten Citronen dazu, rührt alles bestens durch, so daß sich alles wohl vermischt und sich die Salze darin auflösen, so ist die Brühe fertig. Hiermit werden nun 100 Pfd. gelbes virginisches Tabacksmehl auf dem Arbeitstische nach und nach angefeuchtet und durchgemengt.

Alsdann wird der fertige Taback, wenn er nun durchaus befeuchtet worden, in ein hiezu dienliches Faß gethan und mit den Händen recht fest zugedrückt, und in der Mitte ein Loch mit einem Stocke oder Stange gemacht, und zwar bis auf den Grund des Fasses. In dieses Loch wird nun ein großes Stück Zucker von 1 Pfunde, welches vorher mit Salmiakgeist getränkt worden, gesteckt und sogleich der Taback fest darauf gemacht und der Deckel fest zugemacht. Hat nun so der Taback an einem kühlen Orte 3 — 4 Monate ge-

standen, so wird derselbe auf den großen Arbeitstisch geschüttet und der noch im Fasse befindliche Zucker mit dem Taback vermischt. Auf diese Art wird man einen der herrlichsten Tabacke haben, welcher je gemacht wird.

Hernach wird er in Blei geschlagen.

10.

Verfertigung des echten Pariser-Tabacks.

Man nimmt 100 Pfd. der besten, braunen virginischen Tabacks-Blätter und läßt sie zu Mehl machen.

Alsdann wird die Beize, womit das Mehl angesetzt wird, auf folgende Art bereitet. Man löse in

2 Eimern reinem Flußwasser,
9 Pfund Kochsalz,
$1\frac{1}{2}$ = Salz aus Weinstein u. Salpeter und
$\frac{3}{4}$ = Salmiak

auf, thue noch 1 Pfd. raffinirten Zucker, 5 Quart Malaga und 4 Quart guten Franzbranntwein hinzu, rühre alles wohl durch, und wenn sich alle Salze aufgelöst haben, so ist die Sauce fertig. Hat man nun alle Sauce verbraucht, so nimmt man etwas Rosenöl (auf 2 Pfd. ungefähr 1 Tropfen) und arbeitet ihn gut damit durch, wonach der Taback in Blei geschlagen wird.

Auf diese Art wird man einen sehr schönen Taback bekommen, welcher sehr lieblich und angenehm sein wird.

11.

Eine andere Art Pariser-Taback.

Zu 100 Pfund Tabacksmehl kocht man in
20 Quart Flußwasser
1 Pfund weiße gute Feigen, klein geschnitten,
1 = Violenwurzel, klein geschnitten,
6 Loth Rosenholz, klein geschnitten,

eine volle Stunde, drückt die Sauce rein aus und löse noch 6 Loth Salmoniak, ½ Pfund Salmiak, ½ Pfund Sal tartari und 8 Pfd. Salz darin auf.

Mit dieser Sauce wird nun der Taback angefeuchtet und nachher in ein Faß gedrückt, worin derselbe 3 Monate stehen muß, dann wird der Taback in Blei geschlagen, worin er sich sehr geschmeidig und gut erhalten wird.

12.

Noch eine andere Art Pariser.

Man nimmt vom besten Brasiltaback 6 Pfund, legt ihn in einen steinernen Topf und gießt 3 Quart starken, weißen Franzwein und 4 Quart guten Franzbranntwein darauf, bindet ihn mit einer nassen Blase fest zu und läßt ihn so an einem warmen Orte 48 Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man nun die Brühe rein ab, und auf den im Topfe befindlichen Taback gießt man noch 6 Quart reines Flußwasser, drückt ihn gut aus und schüttet dasselbe zu der obigen Brühe. Nun nimmt man 2 Eimer Flußwasser und läßt durch öftereres Umrühren darin zergehen:

10 Pfund Kochsalz,

1 Pfund Pottasche,
½ = Salmiak,
½ = Candiszucker.

Wenn sich nun alles wohl aufgelöst hat, thut man diese letzte Brühe zu der übrigen, so ist sie fertig.

Hiermit werden nun 100 Pfd. gelbes Tabacksmehl gehörig behandelt, wie ich schon bei der zweiten Art Pariser bemerkt habe.

13.

Die wahre Zubereitung des echten Marocco-Tabacks.

Hierzu nimmt man 50 Pfund vom besten St. Omer aus Carotten und 50 Pfd. reines virginisches Tabacksmehl, und vermischt beides wohl unter einander. Dann löset man in

18 Quart Flußwasser
6 Pfund rothen Weinstrin,
3 = Steinsalz

auf, und gießt noch

¾ Quart Weinessig,
1½ = frischen Citronensaft und
1 = Eisenessig

dazu und arbeitet mit dieser sauern Brühe den Taback gut durch. Ist dies geschehen, so nimmt man einen zinnenen Suppenteller, worauf 1½ Pfund mit Salmiakgeist getränkter Zucker gelegt wird, setzt ihn unten in's Faß und schlägt sogleich den Schnupftaback rasch darauf, drückt ihn fest und läßt ihn so an einem nicht zu warmen Orte stehen. Hat nun so der Taback 8 Tage gestanden, so wird derselbe wieder

herausgeschüttet und der noch auf dem Teller befindliche Zucker gut mit dem Taback vermischt; dann muß derselbe ungesäumt in ein bereitstehendes Faß geschlagen werden, worin er 2 — 3 Monate bleiben muß. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Taback in kleinere Pfundbüchsen geschlagen, welche mit türkischem Papier und Etiquette versehen sein müssen. Dieser Taback ist sehr beliebt und wird sehr gesucht.

14.
Eine andere Art Marocco-Taback.

Es werden 50 Pfund fertiger alter St. Omer und 50 Pfund gutes virginisches Tabacksmehl mit 5 Pfund rothen Weinstein, welcher zum feinsten Pulver gemacht worden, vermischt.

Alsdann nimmt man 2 gute Carotten, reißt sie aus einander, gießt hierauf 2 Eimer Flußwasser und läßt sie mit diesen 1 Stunde langsam kochen, damit sich die Kraft aus den Carotten in's Wasser zieht. Wenn nun die Brühe abgekühlt ist, so wird sie durchgegeben und das Rückständige gut ausgedrückt. Nun kommt noch 4 Pfd. Kochsalz, 6 Quart Weinessig und 2 Pfd. gestoßener Salmiak hinzu, und wenn sich die Salze gut aufgelöst haben, so ist die Sauce fertig. Mit dieser Brühe wird nun der mit Weinstein vermischte Taback gut befeuchtet und durchgearbeitet, dann in ein Faß geschlagen, so wird man nach Verlauf von 2 bis 3 Monaten einen herrlichen Marocco haben, womit ein jeder Kenner gewiß außerordentlich zufrieden sein wird.

15.

San-Martno.

Hundert Pfund grobes, gelbes Rippenmehl wird auf nachstehende Art behandelt.

Erstlich werden

2 Pfund geschnittene Kalmuswurzel,
1 = Honig,
2 = Wacholderbeeren und
10 = Küchensalz

mit 4 Eimern Flußwasser 1 Stunde langsam, unter öfterm Umrühren, ausgekocht. Ist dies geschehen, so wird die Brühe in ein Fäßchen filtrirt, worauf noch 2 Quart guter Malaga und 2 Quart rother Franzwein hinzugegossen werden.

Mit dieser Sauce wird nun der Taback angefeuchtet und auf dem Arbeitstische gut durchgearbeitet.

Nun wird, wenn aller Taback angefeuchtet ist, derselbe in einen großen, reinen Mörser geschüttet, worin er tüchtig gequetscht werden muß, damit er geschmeidig und weich anzufühlen ist. Hat man nun so den Taback zubereitet, so wird derselbe wiederum auf den großen Arbeitstisch geschüttet, wo er noch mit einer Mischung von 2 Pfd. fein gestoßenen Tonkabohnen und 2 Pfd. gestoßenem englisch Roth durchgearbeitet wird. Dann wird er in ein bereit stehendes Faß geschlagen, worin er 2 Monate gut zugedeckt, an einem kühlen Orte stehen muß. Nach Verlauf dieser Zeit wird er in gläserne Kruken oder Flaschen geschüttet, die mit einem genau schließenden Korke verwahrt werden.

16.

Die Zubereitung des beliebten Tonka.

Zu 100 Pfd. fein gesiebtem Tabacksmehle nimmt man 2 Pfd. Tonkabohnen, welche zum feinsten Pulver gemacht werden müssen, und vermischt solches gut mit dem Taback. Ferner nimmt man 4 Eimer Flußwasser, in welchem

3 Pfund kleine Rosinen,
2 = geschnittene Kalmuswurzel

abgekocht werden. Dann wird diese Brühe durch ein leinenes Tuch gegeben, wonach noch hinzu gethan wird

10 Pfund Kochsalz,
¾ = von dem Salze aus Weinstein u. Salpeter,
½ = gestoßener Salmiak und
½ = Zucker.

Wenn nun alles auf's Beste zergangen ist, so wird rasch noch 1 Quart Salmiakgeist dazu gethan, nochmals gut durchgerührt, so ist die Sauce fertig.

Mit dieser Brühe wird nun das mit Tonkabohnen vermischte Tabacksmehl befeuchtet und gut durchgearbeitet, dann in bleierne Pfundbüchsen geschlagen, so wird man nach Verlauf von 3 Wochen einen herrlichen Tonkataback haben, der gewiß mit Beifall aufgenommen wird.

17.

Eine andere Art Tonka-Taback.

Man nimmt vom besten hellgelben virginischen Tabacksmehle 100 Pfd., und vermischt es gut mit 2

Pfd. Tonkabohnen, welche vorher mit 2 Pfd. englisch Roth zum feinsten Pulver gemacht worden.

Hat man nun so das Tabacksmehl vorbereitet, so wird auf nachstehende Art die Sauce dazu angefertigt.

In 18 Quart reinem Flußwasser werden durch Umrühren

12 Pfund Kochsalz,
½ = Zucker,
12 Loth Sal tartari,
6 = Salmoniak und
4 = Sal alcali

nach und nach aufgelöst. Dann wird mit dieser kalten Sauce die oben beschriebene Mischung gut durchgearbeitet, dann in Blei geschlagen, so ist er zum Verkauf fertig.

18.

Violet-Taback der besten Art zu machen.

Zu diesem Zwecke nimmt man 80 Pfund virginisches Tabacksmehl und 20 Pfund fertigen St. Omer aus Carotten, mischt beides wohl durch einander und kocht folgende Sauce dazu ab:

In 2½ Eimern Flußwasser werden
2 Pfund Rosinen,
5 = Kalmuswurzel, klein geschnitten,
6 = Violenwurzel, = =

1 Stunde zugedeckt abgekocht, und hernach durch ein leinenes Tuch in ein hierzu schickliches Behälter filtrirt.

Dann löset man noch in dieser warmen Brühe auf:

½ Pfund guten Salmiak,
2½ = von dem Salze aus Weinstein u. Salpeter u.
8 = Kochsalz.

Hiermit wird nun der Taback auf's Beste durchgearbeitet, sodann in einen Kasten eingeschlagen oder in kleinere Pfundbüchsen gemacht.

19.

Eine andere Art Violet-Taback.

Man nimmt 3 Pfd. Violenwurzel und ½ Pfd. Kalmuswurzel, trocknet beides gut und stößt sie in einem Mörser zum feinsten Pulver, welches man nachher mit 60 Pfd. gelbem Tabacksmehle vermischt.

Dann nimmt man 18 Quart Flußwasser, in welchem man nach und nach auflösen läßt:

4 Pfund Kochsalz,
8 Loth Salmiak,
8 = Weinstein,
½ Pfund von dem Salze aus Weinstein u. Salpeter.

Wenn nun alles zergangen und gehörig aufgelöst ist, so wird mit dieser Sance der Taback befeuchtet und wie der vorige in Blei geschlagen.

20.

Hanauer Schnupftaback zu verfertigen.

Man nimmt 80 Pfund virginisches Tabacksmehl und vermischt es mit 20 Pfund fertigem St. Omer.

Alsdann läßt man in 20 Quart reinem Fluß-

wasser 9 Pfd. Kochsalz, 4 Pfd. von dem Salze aus Weinstein und Salpeter und 1 Pfd. **Sal tartari** zergehen, befeuchtet mit dieser kalten Brühe den Taback und arbeitet ihn gut damit durch.

Ist dies geschehen, so drückt man den Taback fest in ein Faß, macht in der Mitte desselben mit einer Stange ein Loch, und zwar bis auf den Grund des Fasses, und steckt rasch ein Stück weißen Zuckers von ¾ Pfd., welches vorher mit Salmiakgeist getränkt worden, hinein. Nun mache man das Loch mit Taback fest wieder zu, und läßt alles 4 — 5 Tage ruhig stehen, sodann wird er wieder heraus geschüttet, nochmals durch einander gemischt und in Blei geschlagen. Diese Art von Taback hat viele Liebhaber und wird stark gesucht.

21.

Verfertigung der besten Sorten Rappée.

Man thut in einen Kessel 4 Eimer Flußwasser, worin man

1 Pfund Süßholzwurzel, klein geschnitten,
½ " Kalmuswurzel, " "
½ " Lorbeerblätter,
1½ " vom besten Blauholz

1 volle Stunde wohl zugedeckt abkocht. Dann wird diese Brühe so warm wie möglich in ein Fäßchen filtrirt, wonach noch durch öfteres Umrühren darin aufgelöst werden

9 Pfund Kochsalz,
1 " Pottasche,

¼ Pfund Salmiak,
½ = grüner Vitriol.

Hat sich nun alles wohl aufgelöst und mit einander vermischt, so wird endlich noch 3 Quart Eisenessig hinzugegossen. Hiermit werden nun 100 Pfund Tabacksmehl befeuchtet und gut durchgearbeitet, dann in ein luftdichtes Faß geschlagen, in welchem er 6 Wochen wohl verwahrt stehen muß. Nach Verlauf dieser Zeit kann man ihn, wenn man will, in Blei schlagen, und soll er einen kräftigen Geruch haben, mit Salmiakgeist verstärken.

22.

Eine andere Sorte Rappée.

Man schneidet 2 gute Carotten aus einander und kocht sie in 18 Quart reinem Flußwasser, während welcher Zeit noch hinzukommen:

1 Pfund Wacholderbeeren und
⅛ = Lorbeerblätter.

Ist alles gut ausgekocht, so wird die Brühe so warm wie möglich in ein Fäßchen gegeben und das Rückständige gut ausgedrückt.

Nun werden in der noch warmen Brühe

2 Pfund Tamarinden, welche mit ihren Kernen zu einem Brei gestoßen werden,
1½ = guter Syrup,
1½ = Salmiak,
7 = Küchensalz,
1 = Sal tartari

aufgelöst, und wenn solches geschehen ist, so schüttet

man endlich noch 2 Quart Franzbranntwein und 1 Quart Weinessig hinzu.

Mit dieser Sauce werden nun 100 Pfund Tabacksmehl durch und durch befeuchtet und vermischt. Will man den Rappée braun oder schwarz haben, so wird dieses durch die Anwendung des Eisenessigs hergestellt; wie viel man hiervon nehmen muß, um ihn nach Belieben dunkel zu färben, muß ich einem jeden vernünftigen Manne selbst überlassen, da man unmöglich das rechte Maß dabei angeben kann. Die Erfahrung wird hierbei die beste Lehrmeisterin sein. Um dieser Art Taback endlich nun einen herrlichen Geruch zu geben, bedient man sich am vortheilhaftesten des **Eau de mille fleurs**; auf 1 Pfund Taback gebraucht man nur 2 Tropfen. Man arbeitet ihn gut damit durch und schlägt ihn in einen Kasten, worin er durch's Alter immer mehr an Güte zunehmen wird.

23.

St. Malo-Taback.

Dreißig Pfund fertiger St. Omer aus Carotten und 20 Pfd. reines virginisches Tabacksmehl werden, nachdem sie zusammen wohl vermischt worden, mit nachstehender Sauce behandelt.

In 4 Quart Franzbranntwein läßt man an einem warmen Orte 3 Pfd. guten Brasiltaback rein ausziehen. Alsdann wird der Taback gut ausgedrückt, hernach in 3 Quart reinem Wasser ausgespült und nochmals durchgedrückt.

Ferner nimmt man 1 Eimer Flußwasser, in welchem man nach und nach auflösen läßt:

5 Pfund Kochsalz,
¾ = Salmiak,
½ = Pottasche.

Wenn nun dieses alles bestens zergangen ist, so schüttet man noch den obigen Brasilextrakt hinzu. Hiermit werden nun 50 Pfund der oben beschriebenen Tabacksmischung befeuchtet und gut durchgearbeitet, und wenn dieses geschehen, so wird der Taback noch mit Orangen-Oel vemischt. Man nimmt davon auf 1 Pfund Taback etwa 1 Tropfen, reibt ihn gut damit durch und schlägt ihn sogleich in Blei. Wenn er 3 Wochen gestanden hat, ist er zum Gebrauch fertig.

24.

Jeder Art verdorbener Schnupftabacke ihre frühere Güte wieder zu geben, um sie dadurch wieder brauchbar und verkäuflich zu machen.

Dergleichen Tabacke werden in ein großes Beizfaß geschüttet und mit Flußwasser, worin etwas Kochsalz und Pottasche aufgelöst worden, begossen, so daß das Wasser über den Taback zu stehen kommt. Dann rührt man alles wohl durch einander und läßt es stehen, damit der Taback recht aufweichen kann. Wenn es nun 3 — 4 Tage gestanden hat, macht man unten den Zapfen heraus, so wird eine braune Brühe davon laufen, und wenn diese davon gelaufen ist, so wird nochmals reines Wasser darauf gegossen und, ohne es anzurühren, stehen gelassen. Nach Ver-

lauf einiger Tage wird nur wieder der Zapfen unten geöffnet, und wenn die Brühe rein abgelaufen ist, so wird der Taback auf grobe, leinene Tücher zum Austrocknen hingelegt.

Dieser Taback ist nun von seiner Unreinigkeit und von seiner bei sich gehabten verdorbenen Beize gänzlich befreit, folglich als ein sehr gutes Tabacksmehl ohne Kraft zu betrachten. Ist es nun ein St. Omer gewesen, so kocht man dazu eine Brühe, wie ich selbige zu St. Omer aus Tabacksmehl beschrieben habe, und verfährt mit allem Uebrigen dabei auf dieselbe Art, so wird man einen gleichsam wiedergeborenen Taback bekommen, den man ohne Schaden verkaufen, und ohne Bedenken gebrauchen kann.

Ist ein Taback durch langes Liegen trocken geworden, so wird er auf dem Arbeitstische aus einander gemacht und durchgesiebt. Dann nimmt man auf 100 Pfund gesiebten Taback

1½ Eimer Flußwasser,

worin aufgelöst wird:

5 Pfund Kochsalz,

2 = von dem Salze aus Weinstein und Salpeter,

1½ Quart Franzbranntwein.

Mit dieser Brühe wird nun der trockene Taback befeuchtet und durchgearbeitet. Hat der Taback etwa nach wohlriechenden Oelen oder Wasser gerochen, so muß auch davon etwas beigemischt werden, dann wird er in Blei geschlagen, so hat er seine verlorene Kraft und Güte wieder. Kurz, ein Jeder kann es durch

seine Mühe und angewandten Fleiß dahin bringen, daß er selbst zu bestimmen weiß, was, und wie viel er bei dergleichen Tabacke zu Hülfe nehmen muß. Der Salmiakgeist, auf Zucker gegossen, ist ein herrliches Mittel, jeden kraftlosen Taback wieder kräftig und stark zu machen; Citronensaft und Franzbranntwein machen ihn lieblich und angenehm; der Eisenessig giebt ihm einen herzhaften Geruch; er ist nicht allein wegen seiner gesunden, angenehmen Säure eine Erfrischung, sondern er färbt auch besonders schwarz, und vorzüglich thun die wohlriechenden Oele und Wässer, wie z. B. Bergamotöl, Orangenöl, Pomeranzenwasser, Eau de mille fleurs, Lavendel- und Rosenöl oft Wunder; jedoch müssen sie nicht in zu großer Quantität genommen werden.

Wenn man nun alles dieses nach meinem Unterricht genau begriffen hat, so wird man, besonders wenn man zum Werke schreitet, finden, daß ich als ein redlicher Mann die Wahrheit aufrichtig gesagt und mitgetheilt habe, wovon ein jeder Versuch nach meiner Anweisung den Beweis liefern wird.

25.

Zum Beschluß dieser Abtheilung will ich meinen Lesern noch mittheilen:

Das Geheimniß, den besten Salmiakgeist zu machen.

Da der Salmiakgeist eine unentbehrliche Sache bei der Schnupftabacksfabrikation ist, und es mit sehr großen Kosten verbunden sein würde, denselben in Apotheken zu kaufen, so will ich, zum Vortheil des

Lesers, hier der Wahrheit gemäß dessen Zubereitung mittheilen.

Man nimmt eine große starke, irdene oder gläserne Flasche, welche wenigstens 40 — 50 Quart halten muß; man kann indeß auch weniger machen, aber je größer die Flasche ist, desto feuriger und mächtiger wird der Spiritus. Nun nimmt man vom allerbesten ungelöschten Kalk 8 Pfd. und löscht ihn in reinem Flußwasser gehörig ab; sodann, wenn er wieder kalt geworden, nimmt man davon 1½ Eimer voll, macht ihn durch Hinzugießung eines Eimers Wasser so dünn wie Milch und gießt ihn in die Flasche.

Ferner nimmt man 3 Pfd. vom besten Salmiak, stößt ihn recht fein, und schüttet ihn in einen Eimer heißen Wassers. Wenn sich der Salmiak nun darin aufgelöst hat, so schüttet man dieses Salmiakwasser rasch in die Flasche zu dem darin befindlichen Kalkwasser, stopft sie sogleich mit einem nassen zusammengeballten Lappen fest zu, und läßt alles so lange stehen bis es von selbst klar geworden; dann ist der Salmiakgeist fertig, welcher eine größere Kraft als Weingeist hat. Je länger er steht, desto kräftiger wird derselbe werden.

II.

Die Verfertigung aller erdenklichen und vorzüglichen

Rauchtabacke.

1.

Die wahre Zubereitung des besten Rollen-Kanasters.

Bei der Zubereitung der Kanastertabacke sowohl, als auch bei derjenigen aller übrigen guten Sorten Rauchtabacke, muß besonders darauf gesehen werden, daß man die vorzüglichsten und die möglichst gelben Blätter dazu nimmt, ferner daß man die Sauce dazu aus solchen Dingen abkocht, die dem Geruch des Tabacks nicht zuwider, sondern behülflich sind.

Die Mohren und Amerikaner gebrauchen zu ihren Kanasterzubereitungen gewisse Flüssigkeiten, die wir nicht haben können, denn sonst würde man sich ja keinen Kanaster aus diesen Ländern kommen lassen. Doch sind wir soweit gekommen, einen ziemlich ähnlichen Kanastergeruch hervorzubringen, welcher sogar von Tabackskennern wegen seiner Lieblichkeit im Geruche und Geschmacke den amerikanischen vorgezogen wird.

Die Zubereitung des Kanasters wird auf mancherlei Art und Weise betrieben, die Hauptsache aber, woher der echte Kanastergeruch kommt, ist noch sehr wenig bekannt. Doch, da ich durch langjährige eigene

Erfahrung und durch viele in dieser Art angestellte Versuche endlich das wahre Geheimniß herausgefunden habe, so glaube ich mit Recht behaupten zu können, daß nachstehende Zubereitungen unter allen den Vorzug verdienen werden.

Man nimmt 100 Pfd. gelbe oder auch hellbraune virginische Tabacksblätter, macht die kleinen Bündelchen oder Docken derselben ganz aus einander, und sortirt dieselben sorgfältig, so daß die schlechten oder unreifen, oder wohl etwa gar sehr fetten Blätter davon kommen, welche erstere zu ordinaireren Sorten oder zu Cigarreneinlagen, und letztere zum Schnupftaback gebraucht werden. Wenn nun so die besten Blätter ausgelesen sind, so werden sie mit nachstehender Beize behandelt, welche auf folgende Art zubereitet wird.

Vier Pfund große Rosinen werden mit 18 Qrt. weichem Wasser in einem Kessel nach und nach bis zur Hälfte eingekocht, dann läßt man den Kessel etwas abkühlen und filtrirt hierauf die Brühe durch ein leinenes Tuch in ein Fäßchen.

Dann thut man in denselben Kessel 36 Quart reines Flußwasser und läßt in denselben abkochen

2 Pfund Wacholderbeeren,
2 = Fenchel,
$\frac{1}{2}$ = Zimmet.

Wenn nun alles wohl zerkocht, welches etwa in Verlauf von $1\frac{1}{2}$ — 2 Stunden geschieht, so setzt man sie vom Feuer, und giebt sie durch ein Stück grobes

Leinen zu der Rosinenbrühe in's Faß. Dann werden mit dieser noch warmen Sauce

4 Pfund gestoßener Candiszucker,
1 = Rosenhonig und
8 Quart Franzwein

vermischt, so ist sie zum Gebrauch fertig. Jetzt nimmt man eine starke Hand voll nach der andern von den Blättern und taucht selbige in die noch lauliche Sauce, daß der Taback durchaus davon befeuchtet und naß wird, und legt ihn in's Beizfaß schichtweise ein, auf dieselbe Art, wie ich schon beim Beizen der Carottenblätter bemerkt habe. Sind nun alle Blätter hineingelegt, so gießt man, wenn etwa Sauce übergeblieben sein sollte, solche über den Taback, drückt ihn fest, und deckt dann das Faß mit einem genau schließenden und mit Steinen beschwerten Deckel zu.

Wenn nun die Blätter 3 Wochen in der Sauce gestanden haben, so werden sie auf einen luftigen Boden zum Austrocknen hingelegt; jedoch ist zu merken, daß sie nicht zu stark trocknen dürfen, weil sonst der Taback beim Spinnen zerbrechen würde. Nun läßt man von einem geschickten Tabacksspinner den Taback zu einem Seile von 1½ Zoll Durchmesser spinnen, wobei die besten Blätter immer obenauf kommen. Die fertigen Rollen werden dann unter eine starke Presse gesetzt, worin sie 6 Wochen lang an einem luftigen Orte stehen müssen.

Dann werden sie herausgenommen und so hingelegt, daß sie völlig austrocknen.

2.

Rollen-Kanaster auf andere Art.

Man nimmt 100 Pfd. der besten hellbraunen virginischen Blätter, legt sie in ein mit reinem Wasser gefülltes Beizfaß und läßt sie eine Nacht stehen. Dann wird der Taback rein ausgedrückt und zum Trocknen hingelegt. Durch dieses Auslaugen wird der virginische Taback vieler seiner öligen und fetten Theile beraubt, die sich eigentlich nicht zu einem Kanaster eignen, welcher an Geruch und Geschmack leicht sein muß.

Sind die Blätter nun getrocknet, so werden sie schon eine Art Kanastergeruch haben, der aber noch durch nachstehende Sauce vervollkommnet und verbessert werden muß. Sie werden hierbei gerade wie die vorigen behandelt. Die Sauce wird auf folgende Art bereitet:

1 Pfund beste Cascarillrinde,
4 Loth Muscat-Blume,
8 = Gewürznelken

werden zum feinsten Pulver gestoßen, welches in eine große gläserne Flasche geschüttet wird. Dann werden 12 Quart guter weißer Franzwein dazu gethan und die wohlverkorkte Flasche an einen warmen Ort zum Distelliren hingestellt. Wenn sich nun die Kraft aus den oben bemerkten Ingredienzien in den Wein gezogen hat, welches etwa in Verlauf von 8 — 10 Tagen zu geschehen pflegt, so wird folgende Brühe noch dazu abgekocht:

4 Pfund große Rosinen,

4 Pfund gelber Candiszucker, gestoßen,
1½ = vom besten Fenchel, =
1 = langer Zimmet, =

werden mit 40 Quart reinem Flußwasser 4 Stunden langsam zugedeckt abgekocht, doch wird bei jedesmaligem Umrühren der Kessel wieder gut zugedeckt, damit die Sauce nicht verdampft.

Dann wird die Brühe vom Feuer gehoben, welche so warm wie möglich in ein Fäßchen gegeben wird, hernach wird auch das zurückgebliebene Dicke rein ausgedrückt. Zu dieser Brühe wird nun vorbemerkter Weinansatz, nachdem derselbe auch durchfiltrirt worden, gegeben, so ist die Sauce fertig.

Nun werden die, auf oben bemerkte Art präparirten Blätter in diese Brühe völlig eingetunkt, und wenn sie durch und durch naß sind, in das Beizfaß recht fest eingedrückt, auch wird die ablaufende Brühe immer wieder über den Taback gegossen. Wenn er nun 14 Tage in der Beize gestanden hat, so wird derselbe eine Nacht ausgebreitet hingelegt, um etwas abzutrocknen, worauf die Blätter gesponnen werden. Sind die Kanasterrollen fertig, so werden sie wie die vorigen unter eine starke Presse gesetzt, worin sie 6 volle Wochen stehen müssen; denn in der Presse bekommt der Kanaster nicht allein seine gehörige Form, sondern er nimmt auch an innerer Güte darin zu. Auf diese Art wird man ebenfalls einen herrlichen Kanaster bekommen, der vor allen andern sehr leicht und lieblich zu rauchen ist.

3.

Zubereitung des echten holländischen Rollen-Kanasters.

Hundert Pfund der besten hellbraunen virginischen Tabacksblätter werden sortirt, so daß alles Schlechte und Untaugliche abgesondert wird, und dann auf, in Nr. 2 dieser Abtheilung, beschriebene Art ausgewaschen. Dann werden sie auf einen luftigen Boden zum Trocknen hingelegt, woselbst sie 3 Tage liegen müssen, und dann erst sind die Blätter geschickt, in nachstehende Kanasterbeize eingelegt zu werden.

½ Pfund Rosenhonig,
½ " Cascarillrinde, gestoßen,
1¼ " vom besten langen Zimmet, gestoßen,
¼ " Gewürznelken, gestoßen,

werden in eine Flasche mit 10 Quart Franzwein gethan. Dann macht man die Flasche fest zu, und läßt sie unter täglichem Umschütten 8 Tage an der Sonne oder an einem warmen Orte stehen, damit der Wein die Kraft der vorbemeldeten Sachen in sich aufnehme. Nach Verlauf dieser 8 Tage wird Alles aus der Flasche durch ein leinenes Tuch gegeben und die Weinbrühe bis zum weitern Gebrauch in einer Flasche wohl verwahrt.

Ferner werden

½ Pfund trockne, fein gestoßene Lorbeerblätter,
1½ " " " " Wacholderbeeren,
5 " gestoßener Zucker

in 40 Quart reinem Flußwasser 4 volle Stunden zugedeckt eingekocht, dann wird die Sauce so warm wie möglich in ein bereit stehendes Fäßchen filtrirt.

Nun schüttet man obigen Weinextract noch hinzu und läßt alles abkühlen, so daß man eine Hand darin leiden kann. In diese Sauce wird nun der vorher ausgewaschene Taback eingetunkt, so daß er durch und durch davon befeuchtet wird, und dann schichtweise in das Beizfaß recht fest eingedrückt. Die etwa übrig gebliebene Sauce gießt man alle darüber, deckt das Faß gut zu und läßt es 24 Stunden stehen, und gießt dann die sich unten gesammelte Sauce wieder über die Blätter, worauf das Beizfaß mit einem genau schließenden Deckel zugedeckt wird. Hat nun so der Taback 14 Tage gestanden, so wird er herausgenommen und 24 Stunden ausgebreitet hingelegt, damit er etwas abtrocknet, dann gesponnen und wie die vorigen Kanaster-Rollen unter eine starke Presse gesetzt, worin er 6 Wochen stehen muß.

4.

Zubereitung des Kanasters auf amerikanische Art.

Man nimmt 50 Pfund hellbraunen ausgewaschenen Virgini- und 50 Pfund hellbraunen Java-Taback und behandelt ihn mit nachstehender Sauce.

3 Quart guter alter Malaga,
5 Pfund Kanarienzucker, gestoßen,
2 " Fenchel, gestoßen,
20 Loth Cascarillrinde, gestoßen,
10 " Zimmet, gestoßen,

werden mit 40 Quart Flußwasser so lange gekocht, bis es anfängt, etwas dick zu werden, dann wird die Sauce durch ein reines leinenes Tuch in ein Fäßchen

gegossen. Hiermit werden nun die Blätter durchaus befeuchtet, darauf in ein Faß gelegt und 14 Tage darin verwahrt. Nach Verlauf dieser Zeit werden die Blätter gesponnen und die fertigen Rollen unter die Presse gesetzt. Dieser Kanaster erhält allgemeinen Beifall.

Da ich die Zubereitung der besten Sorten Rollen-Kanasters hinlänglich erklärt zu haben glaube, so will ich nun auch ferner zeigen, wie nicht nur der geschnittene Kanaster behandelt werden muß, sondern ich werde auch der Wahrheit gemäß meine Leser zu belehren suchen, alle andern Sortiments-Rauchtabacke der besten Art zu verfertigen; ich werde ihnen ferner das Geheimniß mittheilen, alle deutschen und inländischen Blätter zu veredeln, um dieselben zu einem herrlichen Rauchtabacke umzuwandeln, der denjenigen aus amerikanischen Blättern gemachten wenig nachgiebt, ja selbst von Liebhabern desselben, wegen seiner Lieblichkeit im Geschmacke und Geruche, vorgezogen wird.

Bevor ich aber dazu schreiten werde, ist es nöthig, daß ich von den zu dieser Arbeit nöthigen Geräthschaften den Unterricht mittheile, weil ohne dieselben hierbei nichts anzufangen ist.

Vor allen Dingen ist nöthig, daß man sich eine Schneidelade anschafft; am besten steht man sich dabei, wenn man sich eine alte kauft, jedoch muß man darauf sehen, daß sie noch im guten Zustande und Alles noch dauerhaft daran sein muß. Will man sich z. B. eine neue machen lassen, so muß man einen geschickten Schlosser und Tischler hierzu nehmen, die kei-

nen Fleiß sparen dürfen, um alle Theile derselben gehörig anzufertigen.

Zweitens muß man sich eine Tabacksdarre bauen lassen. Sie ist ein unentbehrliches Stück in einer Fabrik und dient dazu, den geschnittenen Taback im Winter und bei nassen Jahreszeiten von seiner Nässe zu befreien, auch dazu, um dem Landtaback seine öligen und schleimigen Theile zu benehmen. Im Sommer geschieht dieses sogenannte Darren deßwegen, um den in der Lade zusammengepreßten und geschnittenen Taback gleichsam aufzulösen, weil ohne diese Arbeit der Taback in kleinen Klümpchen bleiben würde, also von seinem Ansehen viel verlöre. Ist dieses Auflösen nun geschehen, so schüttet man den Taback etwa 2 Zoll hoch auf einem luftigen Boden aus einander, wo er dann zum Trocknen liegen bleiben muß.

Die Darre selbst ist von Ziegelsteinen, 10 Fuß lang, 3 — 4 Fuß breit und 5 Fuß hoch, aufgebauet, und wird oben mit einer eisernen Platte überlegt; nach vorn zu und auf beiden Seiten ist sie mit einem Rande von ½ Fuß Höhe umgeben, um das Herunterfallen des Tabacks zu verhüten. Sie muß endlich so gelegt werden, daß sie in einen Schornstein mündet, auch muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß der Zug darin gut ist, weil sonst der Taback vorn zu heiß und hinten zu kalt liegen würde. Um die Heizung der Darre zu bewerkstelligen, muß eine Roste von ¾ Fuß unter der Platte angebracht werden.

5.

Die Zubereitung des geschnittenen Kanasters. Nr. 1.

Man nimmt 100 Pfd. gelbe virginische Tabacksblätter, welche zuvor auf die Art des Rollenkanasters ausgewaschen werden müssen, und kocht dazu folgende Sauce:

4 Pfund feinsten Kanarienzucker,
1 „ vom besten Fenchel,
1 „ Lorbeerblätter,
2 „ Rosinen

werden mit 30 Quart reinem Flußwasser 2 volle Stunden zugedeckt abgekocht. Sodann wird diese Brühe in ein Fäßchen gegeben und das Rückständige rein ausgedrückt. Wenn sie laulich abgekühlt worden ist, nimmt man eine Hand voll Blätter nach der andern, tunkt sie in die Brühe und legt sie schichtweise in ein Beizfaß, welches alsdann gut zugedeckt 24 Stunden stehen muß.

Nach Verlauf dieser Zeit wird nun so viel von dem durchaus befeuchteten Tabacke abgenommen, wie man in der Lade lassen kann; dann wird er auf derselben recht fein und egal geschnitten und so fort, bis aller Taback aus dem Fasse geschnitten ist. Der geschnittene Taback wird in einen Korb gethan und auf die Darre gebracht; auf diese legt man, bevor sie durch ein mittelmäßiges Feuer warm gemacht worden, den Taback etwa eine Hand hoch aus einander. Nun muß derselbe fleißig umgewandt werden, bis sich der Taback aus einander reiben kann, dann wird derselbe herunter genommen und wieder anderer aufgelegt.

Dann wird er auf einen recht reinen Boden zum Austrocknen hingelegt.

Dieser getrocknete Taback wäre an sich zwar schon gut zum Rauchen, allein noch ist es kein Kanaster, sondern er wird es erst durch folgende Behandlung:

Man nehme $\frac{1}{8}$ Pfund Sandaracha Arabum,
$\frac{1}{4}$ " Mastix,
2 Loth Vanille.

Dieses wird fein gestoßen und in eine kleine Flasche gethan und darauf $\frac{1}{2}$ Quart des allerbesten Spiritus vini gegossen, alsdann wird die Flasche fest zugemacht und bleibt in der Wärme 4 Tage unter öfterm Umschütteln stehen. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Flüssigkeit durchgeseihet und noch mit 5 Quart gutem Franzwein vermischt.

Mit dieser Brühe wird nun der trockene Taback besprengt und durchgemengt, dann in einen Kasten eingedrückt, worin er 24 Stunden lang stehen muß, und wenn er nach dieser Zeit etwas zu feucht sein sollte, wird er abermals auf den Boden aus einander gelegt und hernach in Päckchen von beliebigem Gewicht eingepackt, welche man mit einem schicklichen Wappen u. s. w. versehen muß. Auf diese Art wird man einen herrlichen Kanaster bekommen, besonders wenn er einige Zeit in Päckchen gelegen hat, denn je älter der Rauchtaback ist, desto wohlschmeckender und schöner wird derselbe werden; weshalb man auch diese Art Rauchtabacke im Sommer verfertigen muß, weil er dann ohne Darre getrocknet werden kann.

Noch bedient man sich folgender Sauce zum Kanastertabacke mit gutem Erfolge.

Man nimmt zu 16 Quart Flußwasser
4 Loth Cubeben,
12 = Lorbeeren,
8 = Wacholder,
8 = Coriander,
4 = Storax,

zerstößt es grob und kocht es eine Stunde an einem gelinden Kohlenfeuer. Während dessen läßt man 4 Loth Cascarille in einer viertel Flasche Wein, worin sie eine Nacht gestanden hat, recht scharf abkochen.

Dann wird beides mit einander vermischt, wonach noch hinzugethan wird
3 Pfund feiner Zucker und
6 Loth Rosenhonig.

Ist dies darin aufgelöst, so ist die Sauce fertig, welche man durch ein Sieb laufen und erkalten läßt.

6.

Die Zubereitung des geschnittenen Kanasters nach holländischer Art. Nr. 2.

Zu 50 Pfund ausgelesenen hellbraunen virginischen Tabacksblättern kocht man nachstehende Sauce:
3 Pfund von den besten, reinen Rosinen,
1 = gröblich zerstoßene Lorbeerblätter,
½ = Wacholderbeeren

werden in einem Kessel mit 18 Quart Flußwasser 4 volle Stunden abgekocht; während des Kochens wird öfters umgerührt, damit nichts anbrenne, auch muß

der Kessel nach jedesmaligem Umrühren wieder zugedeckt werden. Wenn nun die Abkochung auf diese Art geschehen ist, wird die Sauce so warm wie möglich durch ein leinenes Tuch gegeben und das Dicke oder der Bodensatz rein ausgepreßt. Nun läßt man die Brühe zugedeckt abkühlen bis sie milchwarm ist, sodann werden die 50 Pfd. ausgesuchten Blätter mit dieser Sauce angefeuchtet und in das Beizfaß fest eingedrückt; zuletzt gießt man die etwa übergebliebene Sauce noch darüber und deckt das Faß mit einem Deckel zu. Nach Verlauf von 4 Tagen wird nun dieser gebeizte Taback geschnitten, und sodann auf der Tabacksdarre gehörig getrocknet. Zu diesem getrockneten Tabacke wird nun folgender Weinsatz gebraucht.

5 Quart Muscatwein,
2 = reines Wasser,
9 Loth fein gestoßener Zimmet,
4 = Muscatblumen

werden in einem wohl zugedeckten Kessel eine Stunde gekocht; sodann wird die Brühe durch ein Leinen gegeben, wonach noch 2 Pfund vom besten Zucker hineingethan werden. Wenn der Zucker zergangen ist, wird der Taback mit dieser Brühe befeuchtet, wobei sie alle verbraucht werden muß. Ist dies geschehen, so wird der Taback an der Luft getrocknet und sogleich eingepackt. Man wird alsdann einen kräftigen und herrlichen Kanaster haben, welcher die meisten Liebhaber an sich lockt.

7.

Die Zubereitung des geschnittenen Kanasters. Nr. 8.

50 Pfund ausgelesene Virgini- und 50 Pfund hellbraune Portoricoblätter werden auf nachstehende Art behandelt. Man nimmt

1 Pfd. Fenchel, gestoßen,
1 = Cascarillrinde, gestoßen,
1 = Wacholderbeeren, =
1 = Candiszucker, =
1 = klein geschnittene Feigen.

Dieses wird zusammen in einen dazu passenden Kessel gethan und mit 80 Quart reinem Flußwasser 4 Stunden hindurch langsam eingekocht. Der Kessel bleibt beim Kochen zugedeckt. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Brühe durchgegeben und wenn sie milchwarm abgekühlt ist, die oben beschriebene Tabacksmischung damit befeuchtet und sodann schichtweise in das Beizfaß eingelegt.

Die nunmehr fertigen Blätter werden aus dem Fasse in die Schneidelade gebracht und zum Gebrauch geschnitten. Dieser geschnittene Kanaster muß aber nicht auf der Darre getrocknet werden, weil er dadurch verlieren würde, was er behalten soll. Er wird daher bloß auf einem luftigen Boden aus einander gelegt und an der Luft abgetrocknet. Diesen Taback kann man wegen seiner langen Dauer und zunehmender Güte sehr weit versenden, und jeder Tabackskenner wird denselben vor vielen andern wegen seines angenehmen Geruchs vorziehen.

Da ich nun von allen guten Kanaster-Arten, sowohl von den in Rollen als von den geschnittenen, Unterricht mitgetheilt habe, so will ich nun auch von andern gängigen Arten die wahre Behandlung im Folgenden veröffentlichen.

Zuvor aber ist es nöthig, zu bemerken, daß, wenn man allerlei Sorten von geschnittenem Rauchtaback verfertigen will, der Zusatz, wodurch dem Taback eine Verbesserung am Geruch und Geschmack mitgetheilt werden soll, nicht dann erst gemacht und bereitet werden soll, wenn man anfängt, eine Art von Taback zu verfertigen; sondern alle hierzu erforderlichen Sachen müssen schon fertig in Bereitschaft stehen, daß man sogleich Gebrauch davon machen kann, wenn es nöthig ist. Ich will also diese Weinextracte, so wie selbige im Folgenden vorkommen, hier beschreiben, und bei vorkommenden Fällen werde ich dann nur anzugeben haben, wie viel man von dem einen oder andern zu nehmen hat.

Zimmet-Wein. — 4 Pfd. vom besten Zimmet, feingestoßen, werden in eine große gläserne Flasche gethan und mit 25 Qrt. gutem Franzwein angesetzt. Je länger er steht, desto schöner und besser wird er und kann ein Jahr lang aufbewahrt werden; jedoch muß er anfänglich wenigstens 4 Wochen alt sein, ehe man ihn verbraucht.

Ferner der Wachholder-Wein. — 8 Pfd. frische reine Wacholderbeeren werden gestoßen mit 20 Qrt. weißem Franzwein angesetzt und fest zugemacht. Nachdem er 4 Wochen gestanden, kann er verbraucht

werden; er ist von langer Dauer, thut auch eine vortreffliche Wirkung im Geruch.

Mastix=Extract. — 2 Pfd. vom besten Mastix werden fein gestoßen und in eine Flasche mit 10 Qrt. Franzwein gethan, dann wird sie fest zugemacht und an einen warmen Ort gestellt. Sollte man keinen starken Franzwein haben, so ist es am besten, Spiritus vini zu nehmen.

Auf den Bodensatz von allen dreien kann man, wenn alles verbraucht ist, wieder halb so viel Wein zugießen, und nach 4 Wochen wie das vorige verbrauchen.

8.

Die Zubereitung des ächten Portorico-Tabacks. Nr. 1.

Hundert Pfund reine, gute, hellbraune Portoricoblätter werden mit folgender Brühe auf nachstehende Art behandelt.

Man nimmt

2½ Pfd. große Rosinen,
¼ " Datteln,
⅛ " klein geschnittene Feigen,
¼ " Wacholderbeeren.

Alles dieses wird mit 30 Qrt. reinem Flußwasser 2 Stunden zugedeckt abgekocht; sodann wird alles durch ein grobes Leinen gegeben, und wenn die Sauce etwas abgekühlt ist, werden die Blätter damit naß gemacht, hernach ins Beizfaß eingelegt. Wenn sie 4 Tage gestanden haben, werden sie auf der Schneidelade recht fein und egal geschnitten und endlich auf der Darre

wohl getrocknet. Nun nimmt man 1 Qrt. Mastix-Extract, worin noch 1 Pfd. Zucker aufgelöst werden muß, und besprengt hiermit den getrockneten Taback, welcher alsdann wohl vermischt und gleich darauf eingepackt werden muß.

Diese Bereitung giebt einen herrlichen Taback, besonders wenn die Blätter gut gewesen sind.

9.

Eine andere Art Portorico-Taback nach holländischer Art.

Hierzu wird zur Beize Folgendes genommen und abgekocht:

4 Qrt. vom besten Weinessig,
30 = reines Wasser,
1 Pfd. Rosenhonig,
3 = große Rosinen,
¼ = Lorbeerblätter.

Alles dieses muß 3 Stunden, langsam zugedeckt, abkochen, die Brühe wird möglichst warm durch ein leinenes Tuch gedrückt, und wenn selbige milchwarm abgekühlt ist, so werden mit derselben 100 Pfd. gute Portoricoblätter durchaus befeuchtet und in ein Beizfaß schichtweise eingelegt.

In Holland wird dieser Taback zu Rollen verarbeitet; er ist dort sehr berühmt und wird stark gesucht.

Man kann ihn jedoch auch schneiden und in Päckchen aufbewahren.

10.

Die Zubereitung des Varinas-Tabacks.

Zu einer Tabacksmischung von 40 Pfd. Marylander-, 60 Pfd. hellbraunem oder, wenn man ihn haben kann, besser gelbem Portorico-Taback, wird folgende Sauce gekocht:

1 Pfd. kleine Rosinen,
1 „ Rosinenstengel,
2 „ feiner Zucker,
½ „ Fenchel, gestoßen,

werden zugedeckt mit 30 Qrt. reinem Flußwasser abgekocht. Dann läßt man die Brühe abkühlen, womit alsdann obige Tabacksmischung besprengt und unter einander gemengt wird. Sodann wird der Taback geschnitten, gedarret und bestens getrocknet, hernach nimmt man 1 Qrt. Zimmetwein und sprengt den Taback damit an, welcher gleich in Päckchen geschlagen werden muß. Dieses giebt eine vortreffliche Sorte Rauchtaback, die leicht und lieblich zu rauchen ist.

11.

Eine andere Art Varinas-Kanaster.

Man nimmt zu einer Tabacksmischung wie in Nr. 10.

8 Qrt. Malaga,
8 Lth. Zimmet,
8 „ Spiritus vini,
12 „ gestoßenen Fenchel,
4 „ Cascarille,
1 „ gestoßenen Gummi Benzoe,

8 Lth. feinen Zucker.

Diese Species müssen 8 Tage an einem warmen Orte destilliren. Die Flüssigkeit wird abgegossen, die Species werden dann in 6 Qrt. Wasser gekocht und beides nachher zusammen vermischt. Der mit dieser Sauce angefeuchtete Taback ist vorzüglich wohlschmeckend.

12.

Die Zubereitung des Petum-Optimum nach holländischer Art.

Hundert Pfund gute hellbraune virginische Tabacksblätter, wovon unten die blätterlosen Stiele abgebrochen, werden mit nachstehender Brühe befeuchtet:

Man löset in 30 Qrt. Flußwasser

3 Pfd. Candiszucker

auf. Mit diesem Zuckerwasser werden die Blätter besprengt, hernach in ein Faß gedrückt und dann geschnitten. Dieser Taback muß auf dem Boden an der Luft und nicht über dem Feuer getrocknet werden. Wenn er recht trocken ist, nimmt man ½ Qrt. Wacholderwein, ½ Qrt. Mastix-Extract und 1 Qrt. Zimmetwein, rührt alles durch einander und besprengt den Taback mit dieser Brühe so, daß er nur davon etwas feucht werde. Sollte er zu feucht sein, so läßt man ihn an der Luft ein wenig abtrocknen uud packt ihn ein. Nach Verlauf von 14 Tagen wird man einen sehr guten Rauchtaback haben, welcher stets viele Liebhaber gefunden hat.

13.

Noch eine andere Art Potum-Optimum.

Hundert Pfund virginische Blätter werden nur mit reinem Wasser befeuchtet, und bleiben so 24 Stunden stehen; sodann werden sie gehörig geschnitten und auf dem Boden wohl getrocknet. Nach diesem kocht man folgende Brühe:

In 16 Qrt. reinem Wasser werden

1 Pfd. Rosinen,
3 = gelber Candiszucker,
¼ = Lorbeerblätter

3 volle Stunden lang eingekocht, und wenn es abgekühlt ist, wird, nachdem noch 1½ Qrt. Zimmetwein hinzugegossen worden, der Taback mit dieser Sauce besprengt und durchgearbeitet. Sollte man ihn dann noch etwas feucht finden, so thut man wohl, ihn noch etwas ablüften zu lassen. Sodann wird er in Fäßchen gethan und 8 Tage an einen kühlen Ort hingestellt, wonach er in Päckchen geschlagen wird. Dieses ist nach englischer Art ein herrlicher Rauchtaback.

Auch pflegen die Engländer zu 100 Pfd. guten morgenländischen oder virginischen Blättern folgende Sauce zu nehmen:

16 Qrt. Wasser,
4 Lth. Salpeter,
12 = Theebou,
16 = Zucker,
½ Pfd. gestoßenen Fenchel und
¾ = Cascarille.

Dieses wird 1 Stunde wohl zugedeckt gekocht und giebt eine gute Sauce.

14.

Swicent-Kanaster nach englischer Art.

Hundert Pfund virginische Blätter, wovon unten der dicke Stengel abgebrochen, werden mit 30 Qrt. reinem Wasser allenthalben durchaus naß gemacht; sodann werden die Blätter recht fein geschnitten, und auf der Tabacksdarre wieder abgetrocknet. Nun kocht man nachstehende Brühe zum Benetzen:

8 Pfd. Zucker,
2 = Rosinen,
¼ = Cascarillrinde

werden zusammen in 5 Qrt. Wasser ausgekocht, und wenn es laulich abgekühlt worden, durch ein leinenes Tuch gegeben. Nachdem die Brühe erkaltet, wird noch mit derselben

¼ Qrt. Zimmetwein und
⅛ = Mastix=Extract

vermischt. Hiermit wird nun der getrocknete Taback auf dem Arbeitstische allenthalben recht befeuchtet, sodann wird er etwas abgetrocknet, wonach er in Packete eingepackt wird. Dieses giebt einen kräftigen und herrlichen Taback, welcher in England sehr beliebt ist.

15.

Zubereitung des Swicent-Tabacks in Deutschland.

Dieser Swicent=Taback ist in Deutschland und

vorzüglich in gebirgigen Gegenden sehr beliebt, und kann vortheilhaft mit folgender Sauce gemacht werden:

12 Qrt. reines Wasser,
 1 = Spiritus vini, worin ¼ Pfd. Cascarillrinde 8 Tage lang destillirt,
 1 = Weinessig,
 ½ Pfd. gestoßene Wacholderbeeren,
 ¼ = Salpeter,
 ¼ = Angelikawurzel.

Dieses alles wird wohl zudedeckt 1 Stunde gekocht, dann durchgegeben und mit dieser Sauce 100 Pfd. Tabacksblätter angefeuchtet.

Ist dieses geschehen, so werden die Blätter geschnitten und an der Luft abgetrocknet. Hernach wird er in Päckchen von beliebiger Größe geschlagen.

16.

Verfertigung eines Halbkanasters von sehr guter Art.

Funfzig Pfund virginische Blätter werden vor dem Schneiden derselben mit folgender Brühe eingesprengt:

In 12 Qrt. reinem Wasser werden 2 Pfd. Zucker zerlassen und dann

1½ Qrt. Zimmetwein,
½ = Mastix-Extract,
1 = Wacholderwein

noch dazu gegossen. Dann wird der mit dieser Brühe angefeuchtete Taback in ein Faß gedrückt und nach 24 Stunden geschnitten. Sodann wird er getrocknet und in Päckchen geschlagen.

17.

Eine andere Zubereitung des Hollkenasters.

Zu 100 Pfd. Blätter wird nachstehende Sauce bereitet:

40 Qrt. Wasser,
3 Pfd. große Rosinen,
½ = Lorbeerblätter,
8 Lth. gestoßene Cascarillrinde.

Dieses wird zusammen 3 volle Stunden zugedeckt abgekocht, dann läßt man es etwas abkühlen, und drückt es durch ein leinenes Tuch. Zu dieser Brühe werden noch 2 Qrt. Zimmetwein und 1½ Pfd. Zucker gethan. Wenn der Zucker darin zergangen ist, wird der Taback mit dieser Sauce angefeuchtet, hernach geschnitten und getrocknet.

Diesen Taback kann man hernach nach Gefallen mit einem schicklichen Namen und Wappen belegen.

Mit folgender Sauce kann man ebenfalls einen herrlichen Rauchtaback herstellen, welchen man nach Belieben benennen kann.

32 Qrt. reines Wasser,
4½ Pfd. gelben Candiszucker,
2 = Rosinen,
½ = Cascarillrinde,
½ = Honig,
¼ = Zimmet.

Alles dieses wird 3 Stunden zugedeckt abgekocht, und sodann durch ein leinenes Tuch gegeben. Wenn

die Sauce erkaltet ist, wird der Taback damit befeuchtet, hernach geschnitten und gedarrt.

18.

Noch eine Art, die virginischen oder sonstige gute Blätter geschwind verkäuflich zum Rauchtaback zu machen.

Weil die Tabacksblätter, ohne naß gemacht zu sein, sich nicht schneiden lassen, mithin Wasser dazu genommen werden muß, so kann das Wasser sogleich verbessert werden, wodurch der Taback seine Annehmlichkeit mit bekommt.

Hundert Pfund gute Blätter werden also mit nachstehendem verbesserten Wasser eingeweicht; man nimmt:

24 Qrt. reines Wasser, dazu thut man
3 Pfd. gestoßenen Zucker,
1 Qrt. Zimmetwein,
1 = Wacholderwein.

Man rührt alles durch einander bis der Zucker zergangen ist, und hiermit werden die Blätter besprengt, daß sie durchaus naß davon werden, sodann bleiben sie 8 Stunden eingelegt stehen; hernach werden sie gehörig geschnitten, auf der Darre getrocknet und in Packete eingeschlagen. Dieses giebt eine gute Sorte Taback.

Auch kann man sich folgender Sauce bedienen, die ebenfalls ebenfalls einen guten Taback geben, der zugleich sehr leicht und wohlschmeckend wird:

Man kocht in etwa 8 Qrt. Wasser
½ Pfd. feinen Zucker,

8 Lth. grünen Thee,
4 = Cassia,
½ = Vanille.

Nachdem diese Ingredienzien 1 Stunde in einem wohl verschlossenen Kessel gekocht haben, wird die Sauce durchgegeben und die Blätter damit bis zum Naßwerden besprengt. Hernach werden sie geschnitten und gedarrt.

19.

Die Zubereitung des Portokarrero.

Man nimmt etwa zu 60 Pfd. maryländischem und 40 Pfd. Portorico-Taback folgende Sauce:
12 Qrt. Wasser,
2 Pfd. Raffinade,
½ = Fenchel,
¼ = gestoßene Cascarillrinde,
2 Lth. Cubeben,
2 = Gewürznelken,
und verfahre damit wie in Nr. 18.

Da ich nun hinlänglich genug mitgetheilt habe, wie man mit Zusatz unschädlicher und bekanntlich guter Sachen den virginischen Taback veredeln kann, so will ich nun dazu übergehen, wie man inländische deutsche Blätter zu einem herrlichen Rauchtaback bereiten kann. Dieses ist eine Sache, woran viel gelegen ist und die man nur in sehr wenigen Fabriken gründlich versteht; ich selbst habe viele Jahre dazu verwenden müssen, ehe ich aus Erfahrung hiermit bekannt

geworden bin. Erfahrung ist hier die beste Lehrmeisterin, und als ein Mann, welcher schon über 30 Jahre dieses Geschäft betrieben hat, glaube ich meinen Vorschriften einen vorzüglichen Werth beilegen zu können.

20.

Die Zubereitung und Veredlung der deutschen oder inländischen Tabacksblätter.

Man muß wissen, daß in Deutschland zwar vieles von guten Tabacksblättern geerntet wird; allein es giebt auch eine große Menge sehr schlechte darunter, die entweder von Natur nicht besser werden können, oder nicht zur gehörigen Reife gelangt sind. Diese gehören allein für Tabacksspinner, welche davon einen geringen Rollentaback für den gemeinen Mann spinnen, und welche zu belehren meine Sache nicht ist. Ich werde nur zeigen, wie gute deutsche Blätter veredelt und zu einem vortrefflichen Rauchtaback bereitet werden können.

Ein jeder Tabackskenner wird mit mir darin übereinstimmen, daß die deutschen Tabacksblätter von Natur einen widrigen und strengen Geruch im Verbrennen von sich geben; der Zweck der Zubereitung ist also, ihnen denselben zu benehmen und ihnen dagegen einen bessern Geruch zu geben. Bei allen Tabacksblättern, vorzüglich aber bei den inländischen, ist es ein nothwendiges Erforderniß, daß dieselben nicht zu jung verarbeitet werden. Würde man sie einige Jahre liegen lassen, so würde man weit bessere und

angenehmere Tabacke daraus verfertigen können; denn das Alter trägt sehr viel zu ihrer Veredlung mit bei.

Ich habe vorher bei den virginischen Blättern bemerkt, daß dieselben ausgesucht oder sortirt werden müssen. Diese Vorbereitung ist bei den inländischen Tabacksblättern um so nothwendiger, weil darunter viele unreife und schlechte sich befinden, welche auch wohl vom Verkäufer absichtlich darunter gemengt werden. Alle diese müssen abgesondert und zu ganz geringem Taback verarbeitet werden. Es finden sich oft ganz grünliche, wie Heu aussehende Blätter darunter, diese sind ganz besonders schädlich.

Bei der Zubereitung der Carotten habe ich ein Salz aus gleichen Theilen Weinstein und Salpeter zu machen angewiesen, und eben dieses Salz, wovon man sich ohne viele Umstände sogleich so viel zubereiten kann, wie man will, soll nun auch vorzüglich bei den deutschen Blättern mit großem Nutzen verbraucht werden.

Also 100 Pfd. ausgesuchte deutsche Tabacksblätter werden mit 30 Qrt. reinem Wasser, worin von diesem Salze 3 Pfd. aufgelöst werden, durchaus naß besprengt, oder man tunkt die Blätter in das Salzwasser und drückt sie schichtweise in ein Beizfaß. Sodann wird dasselbe mit einem genau schließenden Deckel verwahrt und 3 Tage an einen kühlen Ort hingestellt. Nach Verlauf dieser Zeit werden alle Blätter herausgenommen und in reinem Wasser wieder ausgelaugt. Man nimmt nämlich hierzu große Weinfässer, füllt sie voll Wasser und thut die Blätter hin-

ein. Wasser muß so viel da sein, daß sich die Blätter fast wie ein dünner Brei wenden und drehen lassen; man läßt sie 4 Stunden in demselben, während welcher Zeit sie mit einem runden langen Holze, welches unten etwas breit sein muß, oft um und um gewendet werden. Hernach nimmt man alle Blätter aus dem Wasser, wäscht sie nochmals in reinem frischen Wasser aus und thut sie in einen Korb, damit alles braune und trübe Beizwasser davon läuft. Nach Verlauf einiger Stunden läßt man die Blätter auf dem Boden oder an einem luftigen Orte ausgebreitet hinlegen. Haben sie nun dort eine Nacht gelegen, so werden sie auf der Schneidelade geschnitten und auf der warm gemachten Darre wieder abgetrocknet. Dadurch ist der Taback nun zur ferneren Bearbeitung zugerichtet.

Diese Zurichtung ist nothwendig, weil dadurch diese Blätter von ihrem stinkenden Geruche und schleimigen Theilen befreit werden; denn das Salz, welches aus dem Weinstein und Salpeter gemacht wird, zieht alle groben, übelriechenden Fettigkeiten aus dem Taback an sich in's Wasser, daher muß auch das braune Tabackswasser wieder davon gewaschen werden.

Um diesem Taback einen angenehmen Geruch mitzutheilen und ihn zu einem gesunden, herrlichen Rauchtaback umzuwandeln, wird dazu nachstehende Brühe gekocht: Man nimmt

30 Ort reines Wassers,
6 Pfd. große Rosinen,
$\frac{1}{4}$ = Lorbeerblätter,

4 Pfd. Wacholderbeeren,
1 = Fenchel.

Alles zusammen wird 4 Stunden zugedeckt abgekocht und muß unter dem Kochen öfters umgerührt werden, damit nichts anbrenne; auch wird der Kessel nach jedesmaligem Umrühren wieder zugedeckt, damit alle Kraft beisammen bleibt. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man die Brühe etwas abkühlen, giebt sie durch ein leinenes Tuch und besprengt mit der Sauce die 100 Pfd. geschnittenen Taback, und zwar so, daß er durchaus davon befeuchtet wird. Hierauf wird er auf einem luftigen Boden abgetrocknet und in ein Faß gedrückt.

Hierdurch bekommt man nun einen herrlichen Rauchtaback Nr. 1, welchen man nach Gefallen benennen kann, aber sich noch durch Zusetzung anderer Sachen in verschiedene vortreffliche und selbst köstliche Rauchtabacke verwandeln läßt.

Damit man dergleichen Tabacksarten ferner daraus zubereiten könne, muß man von dieser ersten Sorte einen Vorrath fertig haben, so werden alle andere Arten sehr bald daraus gemacht werden können, wie aus Folgendem zu ersehen ist.

Wenn 100 Pfd. von diesem geschnittenen deutschen Taback Nr. 1 zum zweiten Male auf dem Boden recht getrocknet sind, so wird derselbe nochmals mit folgender Sauce verbessert: Man nimmt

10 Qrt. reines Wasser,
2 Pfd. große Rosinen,
1 = feinen Zucker,

1 Qrt. Zimmetwein,

rührt alles wohl durch einander und kocht es wohl zugedeckt 1 Stunde lang. Nach Verlauf dieser Zeit giebt man die Brühe durch und besprengt den Taback Nr. 1. Man läßt ihn dann so viel abtrocknen, daß er noch etwas feucht in Päckchen eingeschlagen werden kann. Wenn dieser Taback 4 Wochen alt geworden ist, so wird man ihn wirklich vortrefflich finden, denn er giebt dem Varinas nur wenig nach.

Fernere Zubereitung aus Nr. 1. — Hundert Pfund geschnittener Taback Nr. 1 werden mit nachstehender Brühe verbessert:

8 Qrt. reines Wasser, darin werden noch
2 Pfd. feiner Zucker,
4 Qrt. Mastix-Extract und
1 = Zimmetwein

gethan. Dieses rührt man alles durch einander und besprengt damit den Taback; auf dem Arbeitstische vermengt man alles mit einander, läßt es sodann auf dem Hausboden etwas abtrocknen und wenn er noch etwas feucht ist, in die Päckchen fest einschlagen oder in Beutel von beliebiger Größe packen.

Hierdurch wird man eine Art halben Kanaster bekommen, welcher von sehr angenehmem Geruch ist, und dem aus virginischen Blättern gemachten halben Kanaster völlig gleichkommt.

Eine andere, nicht minder empfehlenswerthe Verfahrungsart bei der Zubereitung des inländischen Tabacks ist folgende: Da der inländische Taback viele erdige und rohe Theile hat, die einen übeln Geruch

verursachen, so muß man ihm diese zu benehmen suchen, aber sehr behutsam damit verfahren. Man macht eine Lauge von weiß- und rothbüchener Holzasche, die aber oft filtrirt werden muß und jedesmal so heiß wie möglich. Siedend wird diese auf die Tabacksblätter gegossen, und muß 20 Stunden wohlverwahrt darauf stehen bleiben. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Taback in Körbe gethan und mit reinem Wasser ausgespült; wonach er ausgepreßt und etwas abgetrocknet wird. Hierauf wird er geschnitten, gedarrt und sodann mit folgender Sauce verbessert.

In 14 Qrt. Bierwürze kocht man

8 Lth. Cubeben,
16 " Lorbeeren,
16 " Wacholder,
16 " Coriander,
8 " Storax

in einem zugedeckten Gefäße eine Stunde lang bei gelindem Feuer. Während dessen läßt man 8 Lth. Cascarille in ½ Qrt. Wein, worin sie eine Nacht geweicht haben muß, recht scharf auskochen und vermischt dieses mit der Sauce. Dieses giebt einen angenehmen Kanaster.

Ebenfalls kann man folgende Brühe zu diesem Zwecke gebrauchen. Man nimmt

6 Lth. grünen Thee,
12 " Zucker,
2 " Cascarillrinde,
2 " Zimmet,

¼ Lth. Macisblume und
8 Stück Gewürznelken.

Nachdem alles dieses gröblich zerstoßen ist, wird es in einem Kessel mit 10 Qrt. Wasser langsam abgekocht. Darnach wird das Klare abgegossen und der Taback mit der kalt gewordenen Brühe besprengt. Dieser Taback kann ohne Bedenken, in Hinsicht seines Geschmacks als Kanaster verkauft werden.

Es sind mir zwar noch viele Zubereitungsarten des Rauchtabacks bekannt, allein, da ich aus Erfahrung weiß, daß alle anderen Sorten desselben mit allzu vielen Umständen oder mit sehr schädlichen Sachen für die Gesundheit verknüpft sind, so will ich davon abstehen; hoffend, daß aus dem, was in diesen Abschnitten gesagt worden, die Wißbegierde eines jeden Lesers gestillt, den Tabacksfabrikanten aber manches noch nicht gekannte Geheimniß zu ihrem wahren Vortheil aufgeklärt und entdeckt worden sei!

III.

Fabrikation und Veredlung der Cigarren.

Die vielfältige Erfahrung lehrt, daß fast mit jedem Jahre die Cigarren ein größeres Bedürfniß werden, und daß sie in den neueren Zeiten selbst den Rauchtaback sehr verdrängt haben. Die Fabrikation derselben bereichert diejenigen, welche sie stark betreiben, denn man braucht dazu nicht viel Taback und dennoch werden sie immer gut bezahlt.

Es wird dazu breitblättriger, guter, zäher Taback genommen; der vorzüglichste und beste ist aber der Havanna; man kann indeß auch Manilla, Domingo, Brasil, Java, Portorico, Maryland und andere Sorten Taback dazu verwenden.

Es wird mit mir jeder Tabackskenner darin übereinstimmen, daß solche Blätter keiner Veredlung bedürfen, weil sie an sich selbst schon köstliche Cigarren abgeben. Also wenden wir unsere Aufmerksamkeit darauf, wie man den aus deutschen Blättern gemachten Cigarren den wahren und echten Havannageruch giebt:

Bei meiner Abhandlung über Veredlung deutscher Tabacksblätter habe ich eine Verbesserungsart beschrieben, welche auch hierbei angewandt werden muß. Sind

nun die Blätter an der Luft wieder abgetrocknet, so schneidet man von virginischen Blättern zwei Finger breite Streifen und wickelt darin die getrockneten deutschen Blätter.

Um nun diesen, von deutschen Blättern gemachten Cigarren den echten Havannageruch zu geben, bedient man sich folgender Sauce:

Man nimmt auf etwa 40 Pfd. Taback
1 Unze Cascarillrinde,
1 " Vanille,
½ Pfd. Zucker.

Dieses wird in eine Flasche mit 1 Qrt. Franzwein gethan und wohlverkorkt an einen warmen Ort zum Destilliren hingestellt. Nach Verlauf von 8 Tagen wird die Flüssigkeit abgegeben und zu dieser noch ½ Qrt. Mastix-Extract hinzugegeben.

Die fertigen Cigarren werden mit dieser Sauce wohl befeuchtet, dann in Kisten gepackt und mit einem genau schließenden Deckel gegen das Eindringen der Luft verwahrt.

Die so zubereiteten Cigarren werden nach Verlauf von 14 Tagen den wahren Havannageruch angenommen haben, den sie auch nicht verlieren.

IV.

Die Fabrikation des Strang-Tabacks.

Die Fabrikation des Kautabacks wird auf zweierlei Art betrieben.

Die erste Art derselben ist nur in den Seestädten, wie z. B. Hamburg, Bremen u. s. w., bekannt. Man nimmt nämlich fette virginische Blätter, oder auch einen guten Abfall von denselben und schneidet ihn auf der Schneidelade recht fein. Dann wird er in Bleibüchsen geschlagen, worin er verkauft wird.

So einfach ist indeß die zweite Verfahrungsweise nicht. Man nimmt nämlich hierzu ebenfalls fette, jedoch zähe, dunkelbraune virginische Tabacksblätter, macht die kleinen Bündelchen derselben aus einander und tunkt die Blätter in reines Wasser, worin etwas Kochsalz aufgelöst wird. Hierauf werden sie in ein Beizfaß schichtweise eingelegt und, wenn es gefüllt, mit einem genau schließenden Deckel, welcher mit Steinen beschwert wird, zugedeckt.

Nach Verlauf von 2 Tagen werden alsdann die geschmeidig gewordenen Blätter ihrer Stengel beraubt, wodurch das Blatt folglich in zwei Hälften zerfällt. Ist dieß geschehen, so nimmt ein Arbeiter die von den

Stengeln befreieten Blätter, breitet sie schichtweise über das linke Knie, wobei jedoch zu merken ist, daß dasjenige Ende des Blattes, welches an der Spitze desselben gesessen hat, immer an die linke Seite des Knies kommt, und so fort, bis alle Blatthälften auf diese Art verarbeitet worden sind. — Dieses nennt man Ausbreiten.

Soll nun zum sogenannten Spinnen geschritten werden, so legt ein Arbeiter die eben bemerkten Blatthälften schlicht auf die Spinntafel, welche alsdann mittelst des Spinnhaspels zu einem Seile gesponnen werden. Will man etwas dickeren Käutaback herstellen, so wird der Abfall von obigen Blättern noch hineingedreht. Da nun der Käutaback, ohne die Spinntafel zu befeuchten, nicht hergestellt werden kann und auch jede Schicht auf dem Spinnhaspel besprengt werden muß, so muß man darauf sehen, den Taback durch diese Feuchtigkeit noch zu verbessern. Dieses wird durch folgende Sauce bezweckt.

Etwa 4 Pfd. virginischer Taback werden ausgekocht und nachdem die Brühe abgegossen worden, in derselben

6 Loth Galläpfel, gestoßen,
8 " grüner Vitriol, gestoßen,
4 " Salmiak, gestoßen,
4 " Gummi arabicum, welcher eine Nacht in etwas Wasser aufgelöst wird, und
4 " Lakritzen

noch vermischt, worauf man die Mischung abermals

½ Stunde kochen läßt. Dann setzt man sie vom Feuer und schüttet endlich noch

8 Loth Pottasche

behutsam hinein. Sollte es überbrausen, so kann man dieses durch Zugießung von etwas kaltem Wasser dämpfen. Zu dieser Sauce thut man noch ⅛ Metze Kochsalz und giebt sie dann durch ein Sieb in ein Fäßchen. Mit dieser Sauce wird sowohl die Spinntafel, als auch der Taback, wenn er gesponnen und auf die Rolle gewickelt ist, angefeuchtet; er bekommt nicht allein hierdurch eine schöne Schwärze, sondern auch einen lieblichen Geschmack; und ganz besonders wird er durch den Gummi arabicum recht fest und haltbar.

Ist nun der ganze Haspel voll gesponnen, so zieht man die Tabacksrolle herunter und setzt sie unter eine Presse, worin er 4 — 5 Tage lang stehen muß. Dann werden kleinere Rollen von beliebigem Gewicht davon gemacht, deren oberes Ende mit einem Holzpflock festgeschlagen wird.

Der sogenannte Preßtaback, auch Lady twist genannt, wird dadurch hergestellt, wenn die Blatthälften vor dem Spinnen der Länge nach in zwei Finger breite Streifen geschnitten, und dann zu einem feinen Tabacke etwa so dick wie eine schwache Federspule gesponnen werden. Dann werden kleine Rollen daraus gemacht, welche man in obige Sauce tunkt und dann preßt.

In der Zuversicht nun, daß ich das Nöthigste und Wissenswertheste von der Fabrikation aller Tabacksar-

ten mitgetheilt habe, beschließe ich meine vierte und letzte Abtheilung dieses Werkchens, wünschend, daß alle Leser desselben den Nutzen daraus ziehen mögen, den ich ihnen, meiner besten Ueberzeugung nach, glaube davon versprechen zu können.

Inhalt.

I.

Die Verfertigung aller Arten Schnupftabacke und Veredlung aller schlechten Sorten derselben.

II.

Von der Verfertigung aller erdenklichen und vorzüglichen Rauchtabacke.

III.

IV.

Bücher-Anzeige.

Im Verlage der G. Basseschen Buchhandlung in Quedlinburg sind ferner erschienen und in allen Buchhandlungen Deutschlands und der Schweiz zu bekommen:

Der Selbstarzt
bei äußern Verletzungen.

Oder: Das Geheimniß, durch Franzbranntwein und Salz alle Verwundungen, offene Wunden, Lähmungen, Brand, Krebsschäden, Zahnweh, Kolik, Rose, sowie überhaupt alle äußern und innern Entzündungen ohne Hülfe des Arztes zu heilen. Ein unentbehrliches Handbüchlein für Jedermann. Herausgegeben von dem Entdecker des Mittels William Lee. Aus dem Englischen.

8. Geh. Preis 10 Sgr.

Die höchst wichtige und wohlthätige Entdeckung des Engländers W. Lee, alle äußern Verletzungen und Entzündungen aller Art, sowie selbst innere Leiden auf sehr einfache und schnelle Weise durch Franzbranntwein und Salz gründlich zu heilen, hat sich bereits überall durch vielfache Erfahrungen bewährt; weßhalb diese Schrift in keinem Haushalte fehlen sollte.

Dr. Fr. Ad. W. Rein's erprobte Geheimnisse,

ergrauete Haare

dauerhaft und unvergänglich in allen Abstufungen, blond, braun, oder schwarz zu färben, und ferner nicht ergrauete Haare bis in das späteste Alter vor dem Ergrauen wirksam zu schützen und Wuchs und Stärke des Haares zu befördern. 8. Geh. Preis 15 Sgr.

Die Kunst, in kurzer Zeit durch Selbstunterricht

ein fermer Reiter

zu werden. Nebst einer Anweisung, auf die zweckmäßigste Art Reitunterricht zu ertheilen. Von Carl Eduard Stein.

8. Geh. Preis 12½ Sgr.

Um den Lernbegierigen, welcher eine Reitbahn besucht, sowie denjenigen, welcher sich durch Selbstunterricht üben will, in der Reitkunst zu unterrichten, ist diese Anleitung von einem unserer besten und gründlichsten Lehrer der Reitkunst geschrieben worden. Die Anweisungen und Belehrungen über Sitz und Führung sind insbesondere als ausgezeichnet hervorzuheben.

K. Rohne: Die Kunst, ein vollkommener
Pferdekenner
zu werden, die Betrügereien der Pferdehändler zu entdecken und beim Pferdehandel zu gewinnen. Mit mehreren, den Text erläuternden Abbildungen. 8. Geh. Preis 15 Sgr.

Pferdekenntniß ist für jeden Pferdehändler von großem Nutzen; dessenungeachtet ist sie nicht allgemein verbreitet, und findet sich nur bei Sachverständigen, die sie in Thierarzneischulen theoretisch und praktisch erlernt haben. Allen denjenigen Pferdeliebhabern, welche gründliche Kenntnisse darin sich zu erwerben wünschen, dürfte der vorstehende Leitfaden nicht unwillkommen sein, da er ihnen den kürzesten und sichersten Weg zeigt, den sie dabei einzuschlagen haben.

Anleitung zur Zucht und Dressur aller Arten der
Jagdhunde,
insbesondere des Hühner-, Leit-, Schweißhundes, des Saufinders, des Hetz-, Sau- oder Packhundes, der Jagdhunde zur deutschen und zur französischen oder Parforcejagd, der Windhunde, des Dachsfinders, der Dachshunde, des Trüffelhundes rc. Nebst den neuesten, besten Mitteln, die am häufigsten vorkommenden Krankheiten der Hunde zu heilen. Eine nützliche Schrift für Jäger und Jagdfreunde. Von A. L. Hohnau. Zweite Auflage. 8. Preis 15 Sgr.

Das neueste Verfahren, alle Arten
Gefrornes
und erfrischender Getränke
nach den besten Pariser Recepten darzustellen und auf geschmackvolle Weise bei Desserts, Soiréen und Bällen zu serviren. Nach Etienne, Berthe und Bernardi bearbeitet. Mit 6 Tafeln Abbildungen. Preis 15 Sgr.

Die Franzosen haben bekanntlich in neuerer Zeit bedeutende Verbesserungen gemacht in der Anfertigung aller Arten des Gefrornen. Die vorstehende Schrift enthält: 1) Läutern und Kochen des Zuckers. 2) Blaue Farben. 3) Anlegung der Eisgruben. 4) Bereitung des künstlichen Eises. 5) Die verschiedenen Arten des Gefrornen als: Rahmgefrornes, gefrorene Sorbets, Bischof und Punsch; Gramolaten, Biscuits, Schnee, Bavaroisen, Limonade, Orangeade, Obstwasser, Orgeade; Leimsubstanzen, Gelées, Crêmes rc.

Ruggieri's Handbüchlein der
Lustfeuerwerkerei.

Eine praktische Anweisung zur Anfertigung aller Gegenstände der Lustfeuerwerkkunst, als: Schwärmer, Raketen, Räder, Sonnen, Lanzen, Windmühlenflügel, Leuchtkugeln, bengalischer Flammen rc. rc., so wie vollständiger Land- und Wasserfeuerwerke. Für Alle, welche sich mit dieser Kunst beschäftigen, insbesondere aber für Dilettanten. Zweite Auflage. Mit 29 Tafeln Abbildungen. 8. geh. Preis 15 Sgr.

H. König: Vollständige Anleitung zur
Schnellessig-Fabrikation.

Nach chemischen Grundsätzen erläutert. Nebst einem Anhange über Tafel-, Frucht- und andere Essige. 8. Geh. 10 Sgr.

Anweisung zur einfachen, wohlfeilen und leichten
Entsäuerung
des sauren Bieres,

nicht durch einen alkalischen Zusatz, sondern durch einen Pflanzenkörper, wodurch die Säure zersetzt und das Bier besser wird, als es zuvor war. Von C. Henneberg. 8. 10 Sgr.

Sammlung vorzüglicher Anweisungen, wie man
wohlriechende Wässer,

Esprits, Extraits, Seifen, Räuchermittel und ähnliche Artikel leicht und billig bereiten kann. Von H. König. 8. Geh. Preis 10 Sgr.

Dr. F. A. W. Netto: Die kalotypische
Portraitirkunst.

Oder Anweisung, nicht nur die Portraits von Personen, sondern überhaupt Gegenstände aller Art, Gegenden, Bauwerke u. s. w. in wenigen Minuten, selbst ohne alle Kenntnisse des Zeichnens und Malens, höchst naturgetreu und ausgeführt, mit geringen Kosten abzubilden. Für Zeichner, Maler, Kupferstecher, Graveurs, Holzschneider und Lithographen, so wie für Künstler und Gewerbtreibende überhaupt und für Dilettanten des Zeichnens und Malens insbesondere. Mit 3 Tafeln Abbildungen. Dritte Auflage. 8. Geh. Preis 12½ Sgr.

terhaltung und Belustigung. Von H. Davy. Mit 2 Tafeln Abbildungen. 8. Geh. Preis 10 Sgr.

Neue Pianoforte-Schule.

Oder theoretisch-praktische Anweisung, das Pianofortespiel nach neuer erleichternder Methode in kurzer Zeit richtig, gewandt und schön spielen zu lernen. Nach J. N. HUMMEL'S Grundsätzen.

Für Musiklehrer und Anfänger, so wie auch zum Selbstunterricht. Von J. E. Häuser. quer Quart. Geh. Preis 27½ Sgr.

Diese nach Hummel's Grundsätzen bearbeitete Pianoforte-Schule erfreuet sich mit Recht des allgemeinsten Beifalls, da sie neben den gründlichen theoretischen Belehrungen auch eine hinlängliche Auswahl von instructiven Uebungsstücken darbietet.

Guitarre-Schule.

Oder leichtfassliche Anweisung zum Guitarrespiel für alle Diejenigen, welche ohne Beihülfe eines Lehrers dasselbe erlernen wollen. Nebst instructiven Uebungsstücken. (Mit Abbilduug des Griffbretts einer Guitarre.) Von J. E. Häuser. Preis 15 Sgr.

Mit Hülfe dieser Anweisung kann ein Jeder, der nur einigen Sinn für Musik hat, selbst ohne alle Notenkenntniß es in wenigen Tagen so weit bringen, die gewöhnlich vorkommenden Gesellschaftslieder begleiten zu können.

Casp. Kummer's praktische

Flöten-Schule

vom ersten Elementarunterrichte an bis zur vollkommensten Ausbilbung. Preis 17½ Sgr.

Das beste Werk zum Selbstunterricht auf der Flöte, das bereits den allgemeinsten Beifall gefunden hat. Hieran schließen sich:

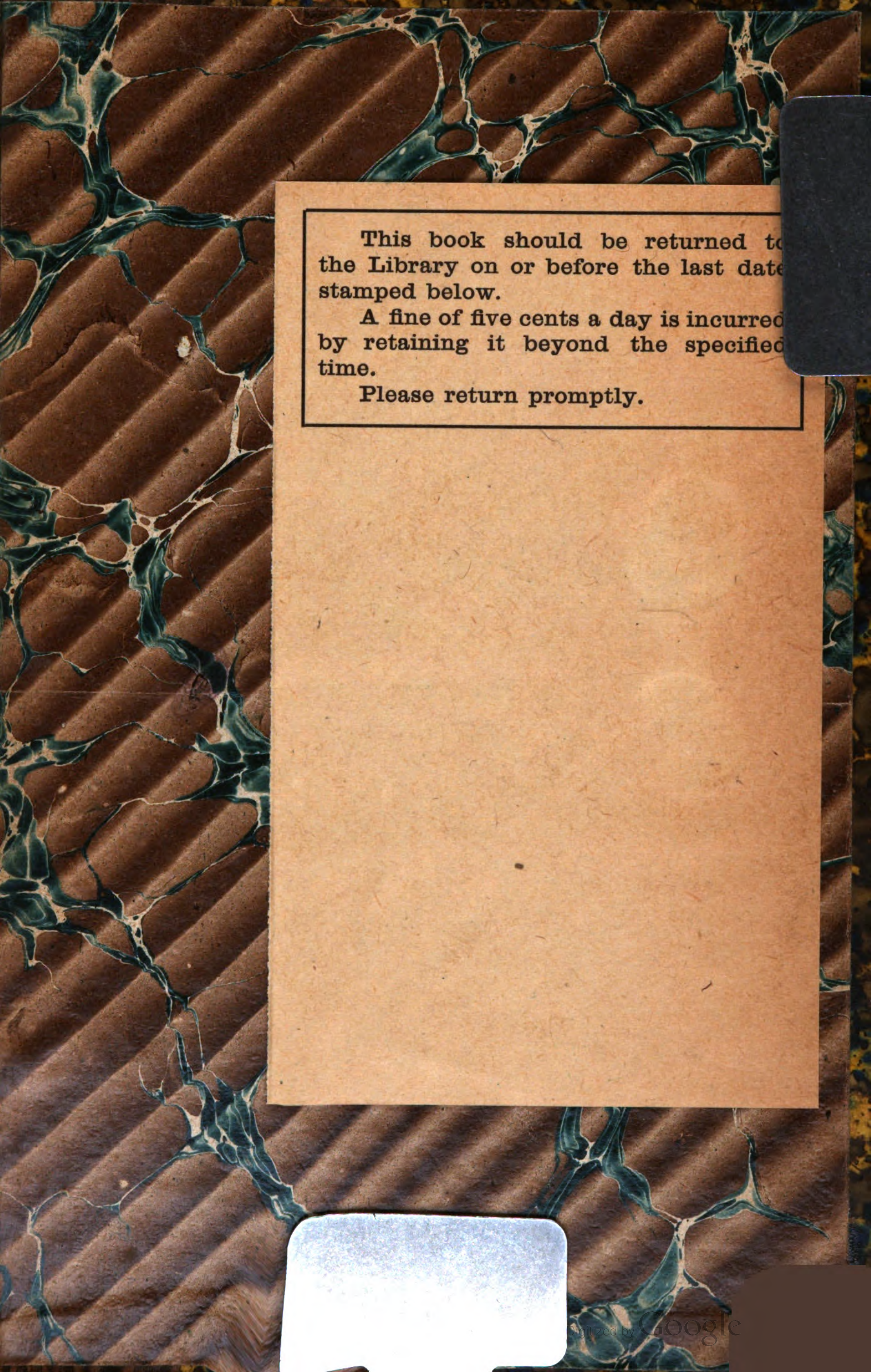
Angenehme

Unterhaltungen für Flötenspieler.

Sammlung leichter und gefälliger Musikstücke aus den beliebtesten Opern, Balletten etc. und den Werken berühmter Meister. 2 Hefte. à Heft 10 Sgr.






This book should be returned to the Library on or before the last date stamped below.
A fine of five cents a day is incurred by retaining it beyond the specified time.
Please return promptly.
Digitized by Google

